

Глазированная утиная грудка с баклажанами

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

150 г	утиной грудки
0,5	баклажана
6	стрелок лука-резанца
1 щепотка	перца
60 мл	Барбекю-соус Терияки Kikkoman с медом
1 ст. л.	салатного масла
1 ч. л.	апельсинового мармелада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Подготовить утиную грудку, надрезать кожу. Обжарить грудку с двух сторон в сильно разогретом масле, затем накрыть крышкой и готовить, пока мясо не станет розовым. Вынуть из сковороды и убрать в сторону, завернув в алюминиевую фольгу.

Шаг 2

Очистить сковороду от растительного масла и налить в нее 50 мл воды. Нарезать баклажаны на кружки толщиной 1 см, затем разрезать на две или четыре части, если они большие по диаметру. Во второй сковороде обжарить кружки баклажанов с двух сторон.

Шаг 3

Добавить соус Барбекю-соус Teriyaki с медом Kikkoman в другую сковороду. Нарезанную ломтиками из расчета на 10 порций утиную грудку выложить в сковороду с горячим соусом Барбекю-соус Teriyaki с медом Kikkoman и непрерывно перемешивать, пока мясо полностью не покроется соусом.

Шаг 4

Выложить кружки баклажанов на блюдо, положить сверху ломтики глазированной утиной грудки. Сервировать с апельсиновым мармеладом, мелко порезанным луком-резанцем и черным перцем.