

Petro Vaselo

The soul of our soil

Otarnița

RAȚĂ CU VARZĂ

pentru 4

timp de preparare 80 min

INGREDIENTE:

Pentru umplutură

- 1 varză albă
- 100 gr bacon tăiată în cuburi mici
- 1 rață de 5 kg, tăiată în 8 bucăți de servire
- 1 cană fenicul proaspăt tocat fin
- 2 linguri de ceapă șalotă tocată fin,
- 1 linguriță usturoi tocat fin
- 1 linguriță de cimbru uscat sfărâmat
- 1 linguriță de salvie uscată
- 1 linguriță de măghiran uscat

MOD DE PREPARARE:

Tăiați varza în sferturi, apoi felierea transversală a sferturilor în fâșii late de 1/8 cm. Într-o oală de 4 până la 6 litri, prăjiți baconul la foc moderat, până când bucățile sunt maronii și crocante.

Transferați bucățile de bacon pe prosop de hârtie pentru a se scurge.

Turnați tot, cu excepția a 2 linguri de grăsime care se pun într-un castron deoparte. Rumeniți bucățile de rață, complet uscate, în oală, 3 sau 4 odată, rotindu-le frecvent.

Pe măsură ce se rumenesc, transferați bucățile de rață pe o farfurie.

Preîncălziți cuptorul la 200° C. Aruncați toată grăsimea din oală și adăugați grăsimea rămasă din bacon.

Puneți varza rasă, feniculul, ceapa șalotă, usturoiul, cimbrul, salvia și măghiranul. Amestecând frecvent, gătiți fără capac la foc moderat până când varza este moale.

Adăugați sucul de varză murată și amestecați până când începe să fiarbă.

Aranjați bucățile de rață deasupra verzei, turnați lichidul care s-a acumulat în jurul lor și puneți bucățile de bacon deasupra. Acoperiți bine oala și lăsați în cuptor 1 oră sau până când rața este fragedă.