



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PRZEGRZEBKI Z SOSEM POMARAŃCZOWYM



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 600 g przegrzebków
- oliwa pomace YES CHEF
- sól w płatkach JOZO
- 250 g masła tradycyjnego DEBIC
- 1 l soku ze świeżo wyciskanych pomarańczy FLORIDAS
- sól, cukier
- świeże zioła do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Sos:

Sok z pomarańczy redukujemy aż do uzyskania konsystencji rzadkiego syropu, zdejmujemy z ognia. 50 g masła kroimy w kostkę i dodajemy do syropu mieszając całość trzepaczką różgową bądź mikserem. Doprawiamy sos solą oraz cukrem.

Przegrzebki:

Oczyszczone przegrzebki posypujemy z obydwu stron płatkami soli. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Przegrzebki smażymy przez około minutę z każdej ze stron. Do usmażonych przegrzebków dodajemy pozostałą część masła i zmniejszamy ogień - podlewamy je musującym masłem.

Przegrzebki podajemy z sosem maślano-pomarańczowym i świeżymi ziołami, np. tymiankiem.