

Рийет из утки с фисташками в мультиварке

Ингредиенты

- Утка - 1 кг окорочков
- Розовый перец - горошком, 1 щепотка
- Белый перец - горошком, 1 щепотка
- Душистый перец - горошком, 1 щепотка
- Розмарин - сушеный 1 ч.л
- Мускатный орех - 1 щепотка
- Морская соль - 1.5 ч.л
- Бульон - куриный 100 мл
- Морковь - 1 шт
- Репчатый лук - 1 шт
- Фисташки - 70 г



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Лук и морковь очищаем, утиные окорочка тщательно промываем под водой. В чашу мультиварки кладем окорочка, целые лук и морковь, специи и соль. Добавляем бульон и закрываем крышку мультиварки. Включаем режим "Тушение" на 4-5 часов.

2

После сигнала вынимаем утку и овощи (овощи нам больше не понадобятся), а бульон процеживаем в отдельную емкость. Немного остужаем мясо, после чего удаляем кости и хрящи. Мякоть разбираем вилкой на мелкие волокна.

3

Перемешиваем мясо и мелко рубленные фисташки, очищенные от шкурки. Пробуем на специи, по желанию солим и перчим. Понемногу добавляем бульон, добиваясь нужной консистенции рийета.

4

Перекладываем массу в стеклянные или керамические баночки, плотно утрамбовывая. Сверху добавляем немного бульона. Убираем в холодильник на 2-е суток.



Приятного вам аппетита :)