

UDA KURCZAKA CONFIT Z SAŁATKĄ Z CYTRUSÓW I KOLOROWYMI ZIEMNIAKAMI

2 godz.

Lista składników:

gałka muszkatołowa
Gorczyca
Grapefruit 1szt
Kiełki groszku cukrowego
Kminek
Kolendra
Limonki 2szt
Masło klarowane 1 łyżka
Masło klarowane 500g
olej rzepakowy
Olej rzepakowy 1.5l
pieprz
Pomarańcza 2szt
Rzodkiewka kilka sztuk
sól
Sól gruboziarnista
szczypiorek
Udka z kurczaka 4szt
Ziemniaki kolorowe 16szt



Wszystkie przyprawy miksujemy w młynku do kawy na puder i dokładnie oprószamy kurczaka z każdej strony. Zасыпуjemy solą i odstawiamy na 3-4 godziny. Po tym czasie oczyszczamy uda z nadmiaru soli, osuszamy na ręczniku papierowym i układamy w rondlu. Całość zalewamy olejem z masłem i doprowadzamy do zagotowania. Gotujemy do miękkości około 1.5 godziny. Miękkie uda układamy na blaszkę i zapiekamy na złoto w piekarniku.

Owoce filetujemy na pojedyncze segmenty, środki wyciskamy i sok zlewamy do miski. Łączymy z olejem, solą i pieprzem. Powstałym sosem zalewamy filety owocowe, dodajemy posiekany szczypiorek i pokrojoną w cienkie zapałki rzodkiewki.

Ziemniaki myjemy i obsmażamy na patelni na maśle na złoty kolor, posypujemy solą, podlewamy niewielką ilością wody i dopiekamy w piekarniku. Kurczaka podajemy na sałatce, z przekrojonymi ziemniakami w mundurkach, posypane raz jeszcze szczypiorkiem, rzodkiewką i przybrane kiełkami groszku.