



MIĘSO W POMARAŃCZACH



przepisy.pl



przepisy.pl

Pieczona kaczka w pomarańczowym sosie



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kaczka - 2 kilogramy
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- pomarańcza - 1 sztuka
- jabłka - 3 sztuki
- morele - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- cynamon - 1 sztuka
- goździki - 6 sztuk
- sok pomarańczowy - 300 mililitrów
- olej roślinny - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Kaczkę umyj, natrzyj przyprawą do kurczaka Knorr. W środku umieść pokrojone na ćwiartki jabłka. Kaczkę piecz w 180 stopniach przez około 120 minut.
2. W garnuszku podsmaż drobno posiekaną cebulę, dodaj starty imbir, skórkę z pomarańczy, pokrojone kawałki moreli, cynamon i goździki.
3. Całość zalej sokiem pomarańczowym pomieszany z sosem Knorr i gotuj około 4 minut. Kaczkę oddziel od kości, pokrój na mniejsze porcje, podawaj polaną sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak z sosem pomarańczowym z chili



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Fix Soczysty kurczak z patelni w naturalnej przyprawie z czosnkiem Knorr** - 1 opakowanie
- pomarańcze - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 pęczków
- sok pomarańczowy - 1 szklanka
- olej - 4 łyżki
- do podania biały ryż ugotowany na sypko

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i rozbij lekko tłuczkiem, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Zetrzyj skórkę z dwóch pomarańczy, a następnie wyciśnij sok.
3. Fix Knorr wymieszaj z olejem, łyżką soku pomarańczowego i otartymi skórkami. Następnie natrzyj mieszanką przypraw mięso. Kurczaka przełóż wraz z marynatą do torebek dołączonych do opakowania Fix Knorr.
4. Zamknij szczelnie torebki i smaż mięso na patelni około 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
5. W tym czasie oba rodzaje soku pomarańczowego gotuj w rondelku, aż połowa wyparuje.
6. Mięso ostrożnie wyjmij z torebek i połóż na talerzu. Cały sos, który powstał podczas smażenia, wlej do soku pomarańczowego i ponownie zagotuj.
7. Gotowym sosem polej mięso. Podawaj z białym ryżem ugotowanym na sypko. Na końcu posyp całe danie posiekanym chili i świeżą kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kurczak w pomarańczach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- cebule - 2 sztuki
- pomarańcze - 3 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- pistacje lub inne orzechy - 10 gramów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka pokrój w paski, cebule pokrój w piórka, natomiast imbir obierz i pokrój w bardzo drobną kostkę. Natkę kolendry posiekaj.
2. Pomarańcze obierz, odkrawając skórę dookoła. Wytnij z pomiędzy włókien „filety”, a z reszty wyciśnij sok.
3. Na patelni rozgrzej tłuszcz. Podsmaż kurczaka razem z cebulą i imbirem. Po kilku minutach dodaj orzechy.
4. Przygotuj Fix Knorr zgodnie z instrukcjami na opakowaniu i wymieszaj z zawartością patelni. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 3 minut.
5. Tuż przed podaniem, dodaj pozostały sok z pomarańczy, wykrojone części owocu i posiekaną natkę kolendry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pieczony łosoś z sosem pomarańczowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś filety (po 180 g każdy) - 4 sztuki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- sok z pomarańczy - 250 mililitrów
- skórka z 1 cytryny
- cebula - 1 sztuka
- imbir świeży starty - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- pieprz czarny - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Filety łososia skrop oliwą, posyp otartą skórką z cytryny i oprósz pieprzem. Następnie ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku – czas pieczenia ok. 8-10 minut.
2. W rondelku przesmaż posiekaną cebulę, dodaj imbir. Wlej sok pomarańczowy, dodaj miód oraz Esencję do sosu Knorr, dzięki której sos będzie odpowiednio gęsty i idealnie doprawiony i rozmieszaj ją. Całość zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj sos 3 minuty.
3. Upieczone filety nałóż na talerze i polej przygotowanym sosem. Podawaj z ryżem i chrupiącą sałatą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kacze uda po gdańsku w pomarańczach



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kaczki - 8 sztuk
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** 1 sztuka
- pomarańcze - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 1 pęczek
- likier pomarańczowy - 50 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie-3 ziarenka
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Umyte i osuszone udka z kaczki skrop sokiem z cytryny, oprósz przyprawą Knorr oraz otartą skórką z 2 pomarańczy, odstaw na bok przynajmniej na jedną godzinę.
2. Włoszczyznę umyj, obierz i pokrój, podsmaż na rozgrzanym oleju, po czym włóż do żaroodpornego naczynia. Na warzywach ułóż udka z kaczki.
3. Całość zalej szklanką wody, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i żeby danie miało pełny smak - bulionetkę. Kaczkę duś w nagrzanym do 180 st. C piekarniku przez około 90 minut do momentu aż będzie zupełnie miękka. Jeśli woda odparuje uzupełnij ją na powrót. Udka przełóż do oddzielnego naczynia, przecedzając jednocześnie do odpowiedniego garnuszka wywar z pieczenia.
4. Z obranych pomarańczy wykrój segmenty, zbierając jednocześnie powstały sok. Sok, wywar z duszenia połącz z likierem pomarańczowym i zagotuj.
5. Z masła i mąki zrób zasmażkę i całość zagęść dodając ją do sosu. W ostatniej chwili do gotowego już sosu dodaj segmenty z pomarańczy. Upieczone udka podawaj polane sosem.



przepisy.pl

Uda z kaczki w pomarańczowym sosie



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udka z kaczki - 6 sztuk
- pomarańcze - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- goździki - 2 sztuki
- świeży imbir - 50 gramów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- sok z pomarańczy - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Udka natrzyj przyprawą Knorr oraz skórką otartą z pomarańczy. Włóż je do odpowiedniego naczynia z pokrywką i wstaw do nagrzanego do 160°C piekarnika na 2 godziny. Po tym czasie udka odkryj i podpiecz używając górnego rusztu piekarnika tak, aby skórka była chrupiąca. Jeśli uda ci się odzyskać sok z pieczenia użyj go do zrobienia sosu.
2. Na patelni na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodaj goździki, cynamon i starty na tarce imbir. Całość zalej sokiem z pomarańczy i wywarem uzyskanym z pieczenia kaczki.
3. Dodaj esencję do sosu Knorr, która idealnie doprawi sos. Całość gotuj aż sos zgęstnieje a następnie dodaj kawałki pomarańczy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Roladki wołowe w sosie pomarańczowym



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- wołowina w plastrach - 60 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- plaster wędzonego boczku - 8 plastrów
- ogórki - 4 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- białe wytrawne wino - 0.5 szklanek
- sok pomarańczowy - 0.5 szklanek
- starta skórka z 1 pomarańczy
- sok z 1 cytryny
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- pieprz
- olej słonecznikowy - 5 łyżek
- woda- wrzątek - 1 szklanka
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

1. Pokrój ogórki w słupki.
2. Rozbij plastry mięsa. Posmaruj musztardą, dodaj pieprz i sól (jeśli uznasz, że jest to konieczne).
3. Następnie nałóż na nie słupki ogórków i plastry boczku. Zwiń, zepnij i oprósz mąką. Obsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
4. Rozpuść kostkę Rosołu wołowego Knorr w 1 szklance wrzątku. Zalej nim roladki i duś 70 minut.
5. Zagotuj wino i sok, dodaj skórkę z pomarańczy oraz sok z cytryny.
6. Następnie mąkę wymieszaj z wodą i wlej powoli do sosu, szybko mieszając. Całość ponownie zagotuj. Podawaj roladki polane gotowym sosem pomarańczowym.



przepisy.pl

Kaczka pieczona w pomarańczach



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- cała kaczka - 2 kilogramy
- pomarańcze - 3 sztuki
- świeży imbir - 15 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- goździki tłuczone - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- olej roślinny - 50 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- miód - 50 mililitrów
- cynamon laska
- goździki - 2 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze otrzyj ze skóry, wyfiletuj, powstały sok i filety odłóż na bok, będą potrzebne do przygotowania sosu.
2. Cynamon mielone goździki, połowę imbiru i połowę otartej skórki z pomarańczy połącz z olejem i przyprawą do mięs. Marynatą natrzyj kaczkę od zewnątrz i wewnątrz. Odstaw na około 12 godzin w chłodne miejsce, aby marynata przeniknęła w głąb mięsa.
3. Kaczkę umieść w żaroodpornym naczyniu, wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 30 minut. Po tym czasie temperaturę zmniejsz do 180°C. Kaczkę piecz jeszcze przez co najmniej 1,5 godziny podlewając cały czas mięso wytapiającym się tłuszczem. Upieczona kładkę przetnij na pół, usuń wszystkie kości, mięso podziel na mniejsze kawałki.
4. Przygotuj sos. Na pozostałych kościach przygotuj sos zalewając je około litrem wody. Dodaj cynamon, dwa goździki, pozostały imbir, miód, połowę skórki pomarańczy i gotuj około 40 minut, aż płyn odparuje o $\frac{3}{4}$, precedź go.
5. Do powstałego wywaru dodaj Esencję do sosu i dokładnie wymieszaj. Sos gotuj około 5 minut, aż zgęstnieje. Pod koniec gotowania dodaj filety z pomarańczy wraz z sokiem. Wymieszaj razem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Polędwiczka z żurawiną

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- 2 polędwiczki po 400 g - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 50 mililitrów
- świeża lub mrożona żurawina - 350 gramów
- brązowy cukier - 100 gramów
- sok z pomarańczy - 250 gramów
- pomarańcze - 2 sztuki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- goździki - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do wieprzowiny Knorr wymieszaj z Ramą Smaż jak szef kuchni. Powstałą marynatą natrzyj polędwiczki. Przyprawa nada polędwiczkom wyrazistego smaku. Odstaw polędwiczki do zamarynowania, przynajmniej na jedną godzinę.
2. Po tym czasie mięso obsmaż na dobrze rozgrzanej patelni, z obu stron. Mięso przełóż do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 15 minut. Tak przygotowane polędwiczki będą soczyste w środku.
3. W międzyczasie przygotuj sos. Pomarańcze otrzyj ze skórki, następnie obierz z pozostałej skóry i wykrój fileciki. Powstały przy okazji sok wykorzystaj do zrobienia sosu.
4. Żurawinę zalej sokiem pomarańczowym, dodaj do niej cukier, goździki oraz cynamon. Całość gotuj, aż sok odparuje, a żurawina zgęstnieje. Dodaj wówczas otartą skórkę oraz fileciki z pomarańczy. Upieczone polędwiczki podawaj z sosem żurawinowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl