

صدر البط المحمر بصلصة الكرز الأحمر



- المقادير: • بطّة متوسطة الحجم • خل أحمر • ملح خشن • ملعقة كبيرة زيت ذرة •
 - ملعقة صغيرة زبدة نباتية • جزرتان مقطعتان حلقات •
 - بصلتان مقطعتان حلقات أيضاً • ملح وفلفل أسود • بصلتان مبشورتان •
 - عصير برتقال • ملعقة متوسطة قشور برتقال • بقدونس وكرفس وعود قرفة •
 - زيت ذرة للتحمير • حفنة من الكرز • كوب كبير عصير كرز •
- كزبرة خضراء للتجميل طريقة التحضير: • تغسل البطّة جيّداً من الخارج ثمّ الداخل بالملح والخل جيّداً، ثمّ تشطف، يحشى قلبها بالبصل المبشور والبقدونس والكرفس وعود القرفة وقشور البرتقال، وعصيره، تقلب في الزبدة حتى يصير لونها عاجياً، تضاف إليها حلقات البصل والجزر وتقلب ثمّ يسكب عليها ثلاثة أرباع لتر ماء دافئ وتترك على نار متوسطة حتى تنضج، ترفع من المرق حتى تهدأ حرارتها وتدهن بعصير الكرز المركز وتحمر في خليط الزيت والزبدة، تقدم مع حبات الكرز والكزبرة الخضراء.