

ברווז שלם צלוי מושרה במרידנה של תפוזים, סויה ובלסמי

מצרכים:

- 1 ברווז שלם
- 2 כפות שומן אווז
- 1 כוס מיץ תפוזים
- 3 כפות סוכר חום
- 1/3 כוס מיץ לימון
- 2 כפות חומץ בלסמי
- 1 כף ג'ינג'ר קצוץ
- 2 כפות רוטב סויה
- מלח
- פלפל גרוס
- 2 תפוזים פרוסים

אופן הכנה:

מערבבים את כל החומרים, משרים בהם את הברווז למספר שעות. מוציאים את הברווז, מנגבים במגבת נייר וצולים על מחבת טפלון במעט שומן אווז עד להשחמה.

מכניסים לתבנית, מבשלים את הרוטב ומרתיחים שלוש דקות. יוצקים על הברווז, מכסים בנייר כסף וצולים בחום נמוך של 130 מעלות כשעה.