

Утка с яблоками и клюквенным соусом

Ингредиенты:

Чеснок - 1 шт.
Соль - 1,5 ч. л.
Сода
Клюква - 1 стакан
Яблоко - 4 шт.
Перец черный
Утка - 1 шт.
Мед - 2 ч. л.
Апельсин - 1 шт.
Тимьян
Сок лимонный - 3 ст. л.
Розмарин
Масло растительное - 2 ч. л.



Пошаговый рецепт:

Для того, чтобы мясо приготовленной утки было нежным, ее необходимо замариновать. Для приготовления маринада чистим головку чеснока.

Давим чеснок прессом.

Соединяем вместе чеснок, сушеный розмарин, тимьян, свежемолотый черный перец, 1,5 ч. л. соли.

Добавляем сюда растительное масло.

Выжимаем из одного апельсина сок. Важно избежать попадания косточек в маринад.

Хорошо все перемешиваем - маринад готов.

Утку необходимо тщательно осмотреть на предмет остатков перьев (их можно удалить пинцетом или опалить над огнем). Т. к. кожа у утки достаточно толстая, то для того, чтобы она (утка) хорошо промариновалась, необходимо проткнуть кожу деревянной палочкой в нескольких местах.

Утку отправляем в целый полиэтиленовый пакет.

Обмазываем ее маринадом внутри и снаружи. Завязываем пакет и хорошо перетряхиваем, чтобы маринад лучше распределился по утке. Отправляем ее в холодильник на 6-8 часов (можно на ночь).

Когда утка замариновалась, готовим яблоки. Вырезаем из них середину. Разрезаем каждое примерно на 16 долек. Поливаем их лимонным соком.

Утку вынимаем из пакета. Оставшийся маринад процеживаем и отставляем пока в сторону. По возможности промакиваем маринад со шкуры. Это нужно, чтобы чеснок и травы не подгорели в процессе запекания. Утку фаршируем яблоками. Если нафаршировать от души, есть риск того, что может разойтись зашитая на пузе кожа. Зато потом Вы вдоволь насладитесь запеченными яблоками.

Зашиваем пузо нитками или закалываем зубочистками.

Натягиваем кожу с шеи на спинку.

Чтобы крылья не подгорели, прикалываем их к тушке с помощью зубочисток.

На противень выкладываем фольгу несколько слоев. Выкладываем сверху утку. Кончики ножек оборачиваем фольгой. Заворачиваем птичку в фольгу. Отправляем утку в разогретую до максимума духовку и готовим при 220-230 градусов 30 минут. Потом температуру снижаем до 160-180 градусов и запекаем еще 1,5 часа.

Теперь вспоминаем про процеженный ранее маринад. Добавляем сюда 2 ч. л. меда и хорошо перемешиваем.

Как только пройдет 1,5 часа после уменьшения огня, разворачиваем фольгу. Сливаем часть выделившегося из утки сока. Оставляем немного отстояться, чтобы поднялся вверх лишний жир.

Запекаем утку еще 30-40 минут до зарумянивания. Периодически поливаем соком и смазываем маринадом с медом для того, чтобы образовалась лаковая корочка.

В это время можно приготовить кисло-сладкий клюквенный соус.

Клюквенный соус:

Клюквенный соус к утке, как в ресторане!

Ингредиенты:

Коричневый сахар - 50 Грамм

Сахар - 0,5 Стакана

Апельсин - 1 Штука (Будем использовать сок и цедру апельсина.)

Молотая корица - 1 Щепотка

Палочка корицы - 1 Штука

Молотый мускатный орех - По вкусу

Клюква - 350 Грамм

Пошаговый рецепт:

Помойте ягоды. Выдавите сок из апельсина и натрите его цедру.

Вылейте сок с цедрой в кастрюльку, добавьте палочку корицы, молотой корицы, мускатного ореха, белый и коричневый сахар. Немного поварите. (минуты 2-3)

Теперь добавьте ягоду. Поварите вместе с ягодой 15 минут. Клюква должна дать сок. Можете её немного примять.

Ваш клюквенный соус к утке готов!

Как, собственно, и утка!

Невероятно ароматная и достаточно нежная!



Приятного аппетита!