Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Первоапрельская утка

19 апреля 2012 13:25 · https://open-cook.ru/recipes/pervoaprelskaya-utka



Это не розыгрыш. Это **праздничная утка**, но не в честь дня дурака, а в честь рождения крестницы супруга. Будь счастливой, Дашенька! Держите отличный и простой **рецепт утки в духовке**.

Рецепт простой, а фотографий много, потому что очень уж они аппетитные, удалить рука не поднялась.

Уточка наша была весом в 2,7 кг,не жирная.

Что нужно:

- 1 утка
- картофель (количество на ваше усмотрение, для нашей брала около 2 кг)
- 3-4 шт кисло-сладких яблок
- 1 луковица
- соль, перец
- чеснок
- 50-60 гр сливочного масла
- 3-4 ст.л. растительного масла
- 1 большой глубокий противень
- фольга

Для начала тщательно моем и сушим нашу утку:



Моем, чистим картофель:



Картофель лучше брать российский, а не импортный. Наш вкуснее.



Утка и картофель – отличное сочетание:



Не пугайтесь, что картофеля много, он запечется в утином соке и будет очень вкусным:



Теперь берем яблоки, опять же лучше российские взять, они хоть и неказистые, зато очень вкусные. Если найдете антоновские, получите восхитительный вкус.



Яблоки очищаем от кожицы и нарезаем на 4-5 частей:



Подготавливаем чеснок. Берем 5 больших или 10-12 маленьких зубчиков:



Берем большой противень, чтобы не только уточка влезла, но и картошечка вокруг нее:



Выстилаем фольгой в 2 слоя. Это необходимо для того, чтобы не испортить противень и смазываем растительным маслом.



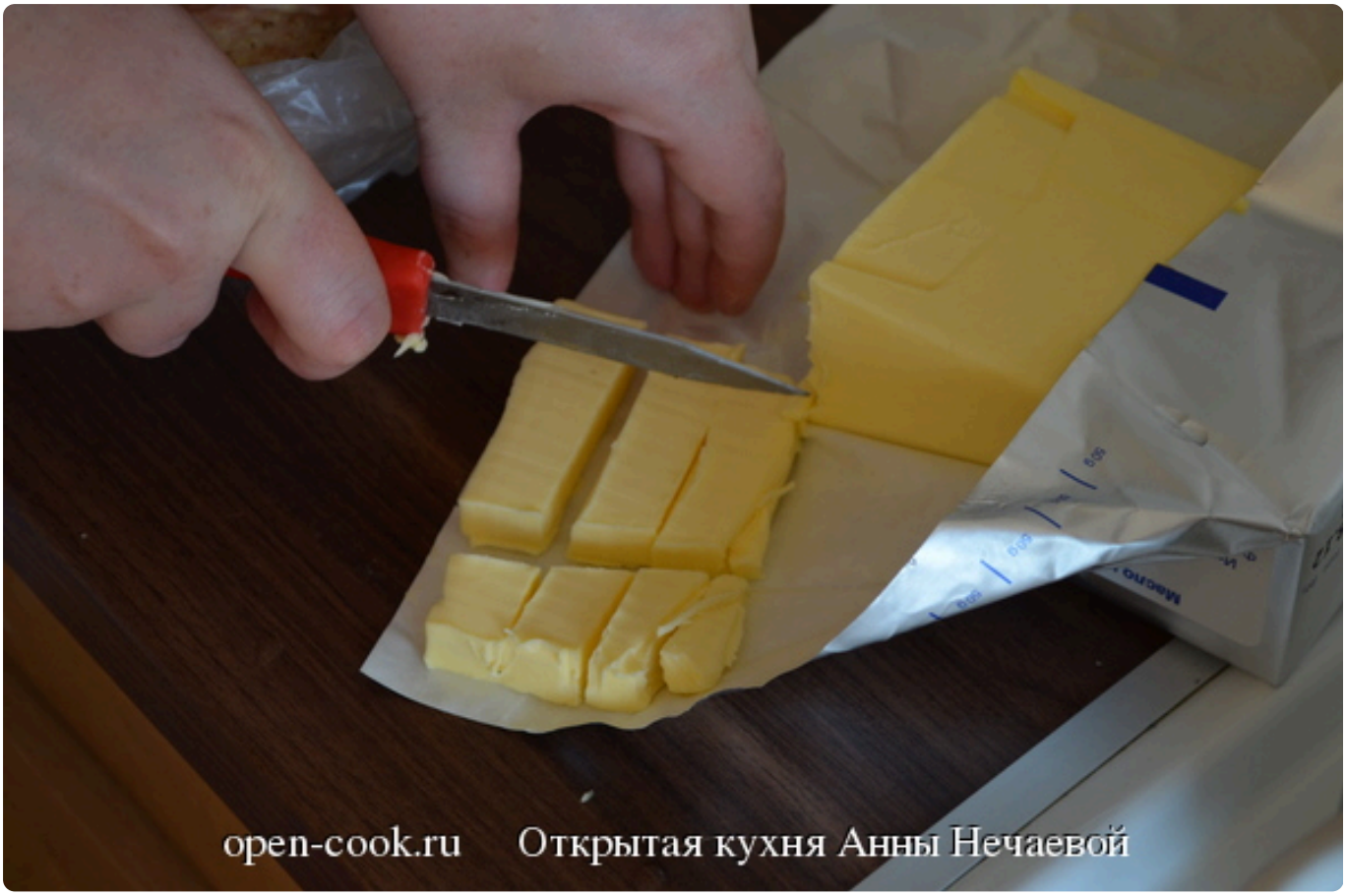
Теперь натираем *утку* солью, снаружи и внутри:



Нарезаем лук полукольцами:



А масло кубиками:



Перекладываем *утку* на противень спинкой вниз и закладываем внутрь тушки яблоки и половину лука,перекладывая сливочным маслом, оставив 1\3 масла для картофеля.



Вот наша красавица:



Теперь делаем на тушке неглубокие надрезы с обеих сторон и по одному на лапах:



Теперь засовываем в эти надрезы чеснок, если зубчик большой, то разрезаем на 2 части. И не бойтесь, в нашем случае чеснок не сделает утку острой, он лишь придаст ей легкий чесночный аромат:



Получается утка, нашпигованная чесноком:



А теперь слегка посыпаем черным молотым перцем, хорошо если это будет свежемолотый перец:



Настало время выложить картофель и лук вокруг утки, не забудьте разрезать на 2-3 части большие клубни и положить кусочки масла:



Это был профиль, а теперь анфас:



Важный момент: накрываем утку слоем фольги и ставим в нагретую до 200 градусов духовку на 30 минут, если ваша утка жирная и за это время начнет шкворчать, то держите под фольгой минут 40-50:



Фольга предохранит вашу духовку от брызг жира, если он есть:



С нашей нежирной утки мы снимаем фольгу через полчаса, если жирная то держим подольше:



Возвращаем нашу утиную тушку в духовку:



Каждые 10-15 минут поливаем утку выделившимся соком:



В зависимости от веса и жирности вашей утки будет колебаться время ее приготовления от 1,5 до 2,5 часов. Готовность мяса легко проверить: просто проткните тушку ножом неглубоко, если выделится прозрачный сок, значит, мясо готово.



Наша вкуснятина с картошечкой, которая за 2 часа стала безумно вкусной, а яблочки ммм..:



Утиное, как и *гусиное мясо* хорошо усваивается со свежими овощами и зеленью. В качестве соусов я приготовила мою томатную сальсу и нежный огуречный соус:



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Наталья # 14:41 10.08.2012

Так захотелось приготовить аж слюнки потекли!)) Осталось найти уточку и дождаться когда созреет антоновка)
