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

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

Утка с гречкой и черносливом

29 января 2013 12:08 · https://open-cook.ru/recipes/utka-s-grechkoj-i-chernoslivom



Можно сколько угодно извращаться над утиными грудками и ножками, но нельзя придумать ничего вкуснее **запеченной утки**. Хотя и здесь вариантов множество. На этот раз я покажу вам самый мой любимый рецепт запеченной утки с гречкой и черносливом.

Нужно:

- 1 утиная тушка, потрошенная
- примерно 200 гр чернослива без косточек
- гречка (я на одну тушку варю стакан гречки)
- соль, перец черный молотый
- около 40 гр сливочного масла

Заранее замачиваем чернослив теплой водой минут на 30:



Утку моем и обтираем бумажными полотенцами, натираем солью и перцем. Делаем надрезы на грудке по 4-5 с обеих сторон и два надреза у основания ножек.



В каждый такой надрез вставляем по чернослив, стараемся втолкнуть его поглубже.



Получается хоть и страшненько, но потом будет вкусно очень.



Оставшийся чернослив смешиваем с отварной гречкой и чуть присаливаем. **Гречку для утки отвариваем так: всыпаем гречку в кипящую воду (3 стакана), отвариваем минут 5-6, потом она дойдет до готовности внутри утки.**



Кладем утку на противень (он должен быть с небольшими бортиками хотя бы) на спинку, аккуратно начиняем тушку гречкой и черносливом и небольшими кусочками сливочного масла. В конце кладем последний кусочек масла.



Накрываем фольгой, я это делаю для того, чтобы защитить духовку, т.к. в процессе запекания жир будет стрелять во все стороны (корочку мы сделаем в самом конце). Ставим в духовку, разогретую до 210-220 градусов.



Примерно через 20 минут или чуть позже начнет выделяться жир, им время от времени нужно поливать утиную тушку, лучше каждые 10-15 минут. Т.е. вынимаем противень, снимаем фольгу, поливаем утку выделившимся жиром, накрываем фольгой и снова ставим в духовку.



Время приготовления зависит от самой утки, в среднем от 40 минут до 1,5 часов. На готовность проверяем обычным способом: протыкаем тушку ножом, если вытекающий сок прозрачный – мясо готово. Тогда снимаем фольгу и ставим утку в духовку уже без нее, мину за 5-10 у нас появится красивая корочка.





После приготовления *утки* на противне остается горячий жир. У меня осталось немного гречки. И очень вкусно слегка обжарить гречку в этом жиру.



Ну разве не красота?





Приятного аппетита!



Комментарии: 9

Обалденно вкусный рецепт! # 20:43 14.05.2013

Очень рекомендую! Приготовила утку по Вашему рецепту - пальчики оближешь. Большое спасибо!

Татьяна # 06:53 19.04.2014

Утка супер! Лучшего рецепта еще не встречала. Теперь готовлю на праздник только так. Большое спасибо!

Татьяна # 16:05 31.12.2014

Утка просто класс! Попробуйте не пожалеете! супер !

Алла # 19:22 30.12.2015

Я такую утку натираю майораном.

> **Анна Нечаева** # 19:23 30.12.2015
>
> О! Это ж какой аромат у уточки))

Лариса # 18:29 25.12.2016

Попробуйте:на подсолнечном масле обжарьте чеснок(дольками), выловить, добавить лук полукольцами,морковь -крупная терка, обжарить, добавить гречку,чернослив(20 мин в кипятке, разделить на 4 части), соль, перец молотый.Это будет начинкой .

> **stella** # 23:17 27.12.2016
>
> Лариса, мать делает так с рисом полуготовым, морковью тертой и луком жареными и чеснок туда, только не жареный. Зашить. Но утку она варила в кастрюле до полуготовности, попкой кверху Видать, не умела жарить как надо.. Но обалдеть вкусно..А вот я яблоками не нравится.. Еще вкусно коптить с добавлением листьев зеленого чая в дрова.. Утка копченая по китайски.. Все равно спасибо за рецепт!! Не знала, как варить крупу для этого блюда.
>
> > **Ольга** # 20:22 1.01.2017
> >
> > Стелла, а как это коптить :в духовке ?и интересно подробности рецепта.Спасибо.

Гость # 11:10 6.01.2020

масло лишнее.