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

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

Утка, запеченная с яблоками

20 мая 2016 17:54 · https://open-cook.ru/recipes/utka-zapechennaya-s-yablokami



Мы очень любим утиное мясо, благо мои родители живут в деревне и разводят птицу. И больше всего мы обожаем запеченную утку. Недавно разморозила утиную тушку и только собралась ее отправить в духовку, как вспомнила, что на сайте нет рецепта *утки с яблоками, запеченной в духовке*. Исправляюсь :)

Правда, из-за внезапной смены планов бежать в магазин было некогда, поэтому яблок у меня было немного. Хотя чем больше яблок, тем лучше. Они служат прекрасным гарниром к утке, ведь они запекаются вместе с ней в утином жиру. Калорийное, но безумно вкусное блюдо.

Запеченная утка - это, конечно же, праздничное блюдо! Даже если ты готовишь его для родных и близких часто, значит, просто праздников в вашей семье стало больше :)

Я не люблю мариновать домашнюю птицу, чтобы не портить ее вкус, но это мое субъективное мнение. Хорошая утка (хоть импортная, хоть домашняя) готовится недолго и получается сочной, нежной и вкусной практически всегда. Даже в самой молодой и на вид не жирной утке достаточно жира, чтобы сделать птичку во время запекания красивой, с хрустящей корочкой и сочной. Нужно всего лишь каждые 10-15 минут поливать ее вытопившимся жиром. Это отличное правило подходит и для *утки*, и для *гуся*, и для *курицы*.

Для утки с яблоками нужно:

- 1 утка (наша была весом 2,5 кг)
- 1-1,5 кг яблок (штук 6-10 в зависимости от количества "едоков"), лучше брать кисло-сладкие или кислые
- горсть изюма (не обязательный ингредиент)
- соль по вкусу

Для начинки, которую нужно будет положить в тушку, яблоки порезать на 4-6 частей. У меня ушло 3 яблока, у вас может понадобиться больше или меньше. Остальные яблоки отложить. К порезанным яблокам добавить изюм.



Утиную тушку хорошенько промыть и протереть бумажным полотенцем. Положить ее на противень или в большую форму.



Внутрь тушки засунуть порезанные яблоки и изюм, при необходимости дорезать еще. Если позволяет кожа, то можно заколоть ее зубочистками или зашить. У нашей *утки* лапки короткие, поэтому я не стала их связывать. Но вы можете перевязать их кулинарной веревкой. Оставшиеся яблоки разложить вокруг утки. Крупные яблоки поерзать на 2 части.



Отправить утку в духовку, разогретую до 200-230 градусов. Я всегда запекаю птицу на большой температуре и даже большой гусь прекрасно пропекается за 1,5 часа. Так получается сочная птичка, а при 180 вы рискуете высушить ее. Вы же помните, да? Каждые 10-15 минут нужно доставать *утку* и поливать ее вытопившимся жиром. **Кроме первых 30 минут.** В эти первые полчаса птица только начинает готовится и поливать попросту нечем. Яблоки вокруг утки тоже можно полить.



Чтобы проверить утку на предмет готовности, воткните нож в тушку, если выделившийся сок красный или розовый, значит, нужно еще подержать в духовке. Я втыкаю нож в основание лап или крыльев. Если тушка начала подгорать сверху, а внутри еще не готова, накройте утку фольгой.



Нет, на фото наша утка не сгорела, мы так любим. Вы можете делать кожу такого цвета, какого хотите.



Все, **утка с яблоками**, запеченная в духовке, готова! Осталось только ее разделать и подать, выложив утку на блюдо или поднос и разложив вокруг нее яблочки запеченные. Или сразу разложить по порционным тарелкам.



Приятного аппетита!

Другие рецепты утки или гуся вы найдете ТУТ!