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

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

# Утка с яблоками

6 декабря 2016 13:52 · https://open-cook.ru/recipes/utka-s-yablokami



**Утка с яблоками** - это классика. А уж если яблоки российские садовые, да лучок домашний, то это райское наслаждение, а не блюдо. Никаких французских соусов и вычурных фаршей здесь не нужно. Только вкуснейшее экологически чистое мясо и садовые яблочки!

В августе я гостила у родителей и лакомилась деревенской едой. В саду нынче был отличный урожай небольших яблок, кисло-сладких и очень сочных, вот с ними то я и запекла домашнюю *уточку*. Ну до чего же вкусно получилось!

Я настаиваю, что если вы живете в России, то для запекания утки лучше использовать местные яблоки. Те, что растут в вашем регионе или привезены с нашего юга. Они обладают ярким ароматом и вкусом. .

Наши яблочки, конечно, не такие красивые, но вкусные и дешевые. При правильном хранении яблоки лежат до весны и довольно долго их можно купить у деревенских жителей и садоводов.

И если у вас есть мелкий лук, то он сюда тоже идеально подойдет, так как успеет напитаться утиным вкусом и ароматом и как следует поджариться в утином жиру.

Вы можете использовать столько яблок и лука, сколько хотите (или сколько влезет на противень или в форму). Если ваши яблоки и лук крупные, то порезать их на 2-4 части. Но мелкие получаться вкуснее и их удобнее подавать, и хватит на большее количество порций.

**Итак, для утки с яблоками понадобиться:**

- **1 утка**
- примерно 1 кг яблок
- примерно 3-4 луковицы или 2-3 горсти мелкого лука
- можно добавить немного картофеля небольшого размера
- соль по вкусу

Утку промыть хорошенько, обсушить и уложить на противень или в большую форму на спинку. Натереть утку солью внутри и снаружи. Яблоки помыть, лук почистить. Уложить их вокруг утки и можно немного запихать внутрь тушки.




Отправить в духовку, разогретую до 220-230 градусов, примерно 1,5 часа. Примерно через полчаса из *утки* начнет вытапливаться жир и выходить сок. Вот с этого времени нужно поливать *утку* этим самым соком и жиром каждые 10-15 минут.



Присматривайте за яблочками. Когда они будут готовы (станут мягкими), нужно вынуть их в кастрюлю или миску, накрыть фольгой и отставить в сторону до поры до времени. Лук и картофель нужно периодически помешивать.




Время запекания утки зависит от ее размера, возраста и количества жира. Но обычно она хорошо пропекается за 1,5 часа. Чтобы проверить *утку* на готовность, можно воткнуть нож в месте соединения тушки и задней лапы (или в грудь). Если сок, выделившийся из этого места, будет прозрачный, значит, мясо готово. Если сок будет розовым, значит, нужно еще потомить утку в духовке. Если снаружи *утка* начала подгорать, а внутри еще сырая, накройте ее фольгой. Это убережет утку и когда мясо пропечется, снаружи будет красивая корочка.




Когда *утка* будет уже практически готова, верните к ней яблоки и готовьте с ними еще хотя бы 5 минут.



Готовую *утку* выложите на большое красивое блюдо или поднос, а вокруг разложите картофель, лук и яблоки. Еще в качестве гарнира к запеченной утке отлично подходит квашеная капуста.




Такая *уточка*, да с яблочками, станет чудесным украшением ***праздничного стола!***




Приятного аппетита!

Если вы живете в Ивановской области и желаете побаловать близких вкусной домашней птицей (той, которую кушаем мы сами), то можете обратиться к моим родителям и приобрести птичку с их подворья. У них есть своя группа Вконтакте, в которой они выкладывают фото и истории из жизни своего подворья и объявления => Подворье "Велес"

