

Утка с апельсинами

2012-01-10 14:08:46



В этом году я впервые решила приготовить это традиционное блюдо, до этого утку я готовила всего пару раз. Получилось замечательно, а сочетание утки с апельсинами действительно потрясающее!

Нам понадобится: 1 средняя утка 3 апельсина соль 2 ст.л. молотой сладкой паприки 1 ч.л. молотого кайенского перца соль 0,5 ст. белого вина рукав для запекания
Если утка заморожена, то достаём её накануне вечером, чтобы за ночь она хорошо разморозилась.

Утку промываем и хорошо натираем солью, паприкой и кайенским перцем. 1 апельсин разрезаем пополам и закладываем внутрь утки, а остальные нарезаем кружочками.

Рукав для запекания плотно закрываем с одной стороны и закладываем туда утку, обкладываем её кружочками апельсинов и заливаем внутрь вино.

Запекаем утку 4-5 часов, в зависимости от размера, при 180°C. В конце можно ненадолго открыть рукав, чтобы утка покрылась корочкой.

В новогоднюю ночь до горячего дело так и не дошло, это уже своеобразная традиция, потому что наготовили мы очень много. В этом году на столе у нас главенствовали [морепродукты](#): кальмарчики, запеченная сёмга, тарталетки с икрой и рыбной нарезкой, так что всё было очень вкусно и полезно! Главное было купить качественные морепродукты, чтобы новогодняя ночь прошла на ура!

Утку подаём с картофелем или рисом.



Готовим вместе с Нямой

Утка с апельсинами

Приятного аппетита!

© www.njama.ru