

Классическая утка с яблоками



Нам понадобятся:

- 1 утиная тушка
- 7 яблок
- 1 чайная ложка лимонного сока
- перец черный молотый по вкусу
- лавровый лист по вкусу
- корица по вкусу
- орех мускатный по вкусу
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Промойте утиную тушку и промокните бумажной салфеткой. Натрите тушку солью и перцем или другими специями по вкусу. Поместите внутрь утки 3–4 яблока, корицу, мускатный орех и лавровый лист. Выложите тушку в форму для запекания и сбрызните сверху лимонным соком.
2. Разогрейте духовку до 220 градусов и поместите туда форму с уткой. В течение 1,5 ч. запекайте утку, периодически вынимая форму и поливая утку жиром, вытопившимся из мяса.
3. Через час уменьшите температуру в духовке до 160 градусов, поместите в форму с уткой оставшиеся яблоки, полейте их вытопившимся из утки жиром и запекайте еще примерно минут 20 до готовности.