

Жареная фаршированная утка (английская кухня)

1 луковица, 3 веточки зелени сельдерея, 2 кисловатых яблока, 2 ст. ложки сливочного масла, 60 г панировочных сухарей, дважды на кончике ножа молотой корицы и черного перца, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайная ложка натертой лимонной цедры, 1 чашка (200 г) яблочного вина, 1 утка, подготовленная к жаренью (около 2 кг), 2 ст. ложки размягченного масла, 1/2 чайной ложки соли, на кончике ножа черного перца, 2 ст. ложки меда.

Приготовление начинки: очистить и мелко нарезать лук. Зелень сельдерея нарезать на части. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. В сковороде разогреть масло и в течение 3 минут пожарить на нем лук, зелень сельдерея и яблоки, систематически помешивая. Снять сковороду с плиты и добавить туда панировочные сухари, специи и яблочное вино.

Духовку разогреть до 200°. Начинить утку фаршем и зашить брюшко. Кожу на ножках наколоть иглой. Натереть утку солью, перцем, смазать маслом и в течение 1-1,5 часов пожарить в духовке на решетке.

Примерно за 15 минут до окончания жаренья разогреть мед в 1 ст. ложке воды и смазать им утку.

Из образовавшегося мясного сока удалить жир и подать этот соус вместе с уткой.