

Утка тушеная «Аустерия»



1 утка, 1 большая луковица, 100 г сушёных грибов, 300 мл красного сухого вина, зелень, соль, перец, грецкие орехи, 100 г томата.

Утку при необходимости опалить, помыть, обсушить и нарубить на порционные куски. Обжарить в жаровне с солью и чёрным молотым перцем, переложить в гусятницу, залить наполовину бульоном (или соком, оставшимся от жарения), положить прокипяченный томат и тушить 10-15 минут, добавив красное вино.

Сушеные грибы отварить (отвар от грибов при необходимости может заменить бульон), порезать и обжарить с репчатым луком, после чего переложить в гусятницу и тушить всё вместе до готовности. В конце тушения влить остатки вина, положить рубленую зелень, добавить грецкие орехи.

Блюдо подавать с обжаренным хлебом (крутонами), обжаренным картофелем, зеленью, соленьями.

Время приготовления 120 минут