

Утка, фаршированная клюквой

Утка весом около 1 кг, 200 г черствого пшеничного хлеба, 40 г клюквы, 110 г сахара, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Вначале расскажу, что надо сделать с уткой, купленной на рынке или на базарчике.

Утку натереть мукой и быстро, чтобы не растопить подкожный жир, опалить. Пинцетом удалить «пеньки».

У полупотрошенной утки удалить голову, затем на шее со стороны спинки надрезать кожу, отогнуть ее и отрезать шею. Кожу отрезать примерно на две трети, с тем, чтобы оставшейся частью можно было прикрыть место отруба шейки. Крылья отрубить по локтевой сустав. Утку выпотрошить через разрез на брюшке, хорошо промыть и обсушить.

Приготовление фарша: клюкву растереть с сахаром, добавить поджаренные на масле кубики хлеба, поперчить и осторожно перемешать.

Утку посолить и поперчить внутри и снаружи, наполнить фаршем и уложить спинкой вниз на противень или в утятницу. Жирную утку полить водой, а тощую – топленым маслом и жарить в разогретой до 270° духовке до образования румяной корочки. Периодически поливать вытапливающимся жиром и бульоном. Затем нагрев уменьшить до 170° и довести до готовности. У готовой утки вытекающий при прокалывании мякоти вилкой сок должен быть прозрачным.

Утку подать целиком или разрубить на порции. Гарнировать жареным картофелем или рассыпчатой гречневой кашей.