

Утка с апельсинами

Вам понадобится

Утка (молодая)	2 кг/1 шт.
Апельсины	250 г
Вода	200 мл

Для маринада

Сок апельсина	120 мл
Сок лимонный	80 мл
Масло оливковое	30 мл
Соль, специи, прованские травы	по вкусу

Для глазури

Мед	60 г
Сок апельсина	80 мл
Вино белое столовое	40 мл

Приготовление

- 1 С утиной тушки срезать гузку, лишний жир и кожу в районе шеи и гузки. Удалить крайний сустав у крыльев. В отдельной емкости смешать все ингредиенты для маринада. Тщательно натереть утку маринадом внутри и снаружи, выложить утку в полиэтиленовый пакет. Туда же налить остатки маринада, поставить пакет в холодильник на 12 часов.
- 2 Апельсин, не снимая кожуры, нарезать дольками, выложить в брюшко утки. Скрепить края разреза зубочистками. Противень застелить фольгой. На противень установить решетку, выложить на нее утку грудкой вверх. На противень налить 200 мл воды. Установить противень с решеткой на нижний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 150 °С, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы. По истечении времени приготовления добавить еще 1 час и увеличить температуру до 180°С. За 40 минут до истечения времени приготовления перевернуть утку.
- 4 Смешать все ингредиенты для глазури, перелить в сотейник и вываривать на среднем огне, пока количество глазури не уменьшится на половину. Перед подачей извлечь из тушки зубочистки и полить утку глазурью.

Утка с апельсинами