

Дикая утка по-французски.

Способ приготовления :

Тушку утки ощипать и выпотрошить. Оставшиеся перья опалить огнем. Промыть птицу водой. Внутрь положить луковицу и столовую ложку соли.

Нагреть духовку до 200 °С, налить в противень кипятка (1,5 см).

Утку оставить в духовке на 10 мин. Часто поливать кипятком со дна противня. Остудить птицу. Посыпать немного мукой. Посолить и поперчить ее по вкусу. В жаровню положить масло и утку. Жарить 20 минут.

Такой способ приготовления эффективен для того, чтобы избавить утку от неприятного запаха.

Состав на 4-6порций :

- 1 утка
- 1 луковица
- перец
- мука
- 2ст.ложки сливочного масла
- соль

Утка по – китайски.

Способ приготовления :

Утку вымоем и за 50 минут сварим в подсоленной воде с китайским перцем и имбирным корнем. Грибы замочим в горячей воде. Весенний лучок, лук-порей и репчатый лук нарежем тонкими колечками. Стручки сладкого перца нарежем соломкой, стекшие побеги бамбука — на части. У уткиотрежем крылья и окорока, из остального мяса вынем кости. Яичные белки смешаем с кукурузной мукой, солью и белым перцем и в этом тесте обмакнем куски утки.

Растительное масло разогреем до 180 градусов, пожарим на нем куски утки до образования хрустящей корочки и отложим в теплое место. Разогреем 3 ст.л. масла и поджарим на нем приготовленные овощи и стекшие грибы, потом подольем 1/8 л бульона из-под утки и 8 — 10 минут потушим.

Приправим соевым соусом, солью и сахаром.

Состав на 4-6 порций :

- 1 потрошенная утка (1.5 кг)
- 1 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. китайского перца
- 1 кусок свежего имбирного корня
- 2 ст.л. китайских грибов му-эр
- 2 весенних лучка
- 1 черешок лука-порея
- 1 луковица
- по 1 стручку желтого и красного сладкого перца
- 100 г побегов бамбука
- 2 белка
- 8 ст.л. кукурузной муки
- 1/4 ч.л. соли, на кончике ножа белого перца
- 1 л растительного масла для жаренья
- 3 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. соевого соуса
- по щепотке соли и сахара

Тушенная дикая утка

Дикая утка 2 шт., шпик 100 г, растопленное сливочное масло 100 г, бульон 2 стакана, сметана 0,5 ст., мука 2 чайные ложки, соль, лимонный сок 1 ст. л.

Дикие утки вкуснее всего свежие. Маринованные или долгое время хранившиеся, они не так вкусны. Молодых уток следует ощипывать, у старых удалять кожу.

Подготовленных уток шпигуем брусочками шпика, затем обжариваем в разогретом масле до образования светло-коричневой корочки. Заливаем бульоном и тушим под крышкой на слабом огне, добавив соли и лимонного сока.

Готовую птицу выкладываем на подогретое блюдо и разрезаем с костями или отделяем ножки, и мякоть, оставив кости целыми. Из жидкости, в которой тушились утки, готовим соус и подаем на стол отдельно в соуснике.

На гарнир подходит жареный картофель, тушенная краснокочанная капуста или свекла и салат из слив или красной смородины

Жаренная утка с ананасом.

Способ приготовления :

Духовку разогреем до 200 градусов. Утку разделим на четыре части, смажем маслом и положим в сотейник.

Ананасный сок смешаем с красным вином, солью, перцем и лимонным соком и польем утку. Поставим жариться в духовке на втором уровне снизу минут на 40. Во время жаренья периодически поливаем утку образующимся мясным соком.

Для соуса разведем кукурузную муку апельсиновым соком. С мясного сока снимем жир, смешаем его с мукой, добавим 1/8 л воды и при непрерывном помешивании нагреем, пока он не загустеет.

Положим в соус натертую апельсиновую цедру и кусочки ананаса, тщательно смешаем с остальным мясным соком в сотейнике и подадим к утке.

На гарнир подадим бататы (сладкий картофель).

Наш совет :

При приготовлении этого блюда используем, по возможности, свежий ананас.

Состав на 4-6 порций :

- молодая утка
- 1 ст.л.растительного масла
- 1/8 л ананасного сока
- 1/4 л красного вина
- 1/2 ч.л. соли, на кончике ножа молотого белого перца
- сок от 1/2 лимона
- 1 ст.л. кукурузной муки
- сок от 1 апельсина
- натертая цедра от 1 апельсина
- 1 ст.л. мелко нарезанного ананаса

Медовая уточка.

Способ приготовления :

Утку посолите, поперчите, положите в гусятницу и потушите вместе с тимьяном без добавления жира до готовности. Выньте утку и слейте вытопившийся жир.

Положите в гусятницу мед, мелко нарезанный лук, прогрейте его на слабом огне до золотистого цвета, разведите вином и водой, проварите 5 минут. Соус процедите.

Нарежьте утку порционными кусками, выложите на подогретые тарелки, полейте соусом.

На гарнир можно подать тушеные в масле ломтики яблок. Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Состав на 6 порций :

- утка - (около 1,5 кг)
- 2 ст. ложки меда
- 150г лук репчатый
- 50г вина белого сухого
- 1 стакан воды
- 1 ст. ложка чабреца (сушеный тимьян)
- зелень петрушки
- перец черный молотый
- соль

Тушенная утка с маринованными фруктами.

Способ приготовления :

Утку зажарьте в духовке, охладите, нарежьте на небольшие порции.

Для соуса лук нарежьте кубиками, корень сельдерея натрите на крупной терке, добавьте растительное масло, лимонный сок, перец, тмин или кориандр. Залейте небольшим количеством горячей воды и тушите несколько минут. Остудите.

Подавайте утку с маринованными фруктами и соусом. Время приготовления: 30 мин.

Состав на 6 порций :

- утка
- 1 утка
- 1кг лука репчатого
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 корень сельдерея
- 5шт. перца черного горошком
- 1 щепотка семени тмина или кориандра
- 6 ст. ложек лимонного сока
- фрукты маринованные

Утиные грудки с классическим соусом.

Способ приготовления :

Для приготовления соуса очищенное яблоко натрите на терке, подлейте к нему 2 ст. ложки воды и тушите на маленьком огне около 10 минут до мягкости. Тушеное яблоко протрите через сито. В остывшее яблочное пюре добавьте хрен и сметану. Перемешайте.

Приправьте соус солью и лимонным соком. Утиные грудки смажьте 1 ст. ложкой растительного масла, посолите, поперчите и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки на гриле или сковороде. Обжаренное мясо положите в термостойкую форму, снова смажьте 1 ст. ложкой растительного масла и запекайте в духовке при температуре 200°С в течение 20 минут, периодически поливая утиные грудки выделившимся соком.

Готовое мясо нарежьте ломтиками поперек волокон и подавайте с соусом и гарниром по вашему вкусу.

Совет : Этот соус подойдет к блюдам из любой птицы.

Состав на 4 порции :

- 4 утиных грудки
- 2 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового)
- 1 крупное яблоко
- 3 ст. ложки готового хрена со свеклой или без
- 3 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка лимонного сока
- соль, перец

Утка с ветчиной.

Способ приготовления :

Тушку утки ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав птицу над огнем. Птицу хорошо промыть холодной водой. Тушку нашпиговать ломтиками шпика. Нагреть духовку. Тушку уложить в утятницу. Готовить на несильном огне в духовке, поливая маслом, затем бульоном, соком со дна утятницы. Нашинковать лук.

Когда мясо начнет румяниться, добавить ломтики шпика, кусочки ветчины. Добавить лук, посыпать специями, влить бульон или воду. Посолить по вкусу. Довести до

кипения. Разогреть сковороду. Подрумянить на масле муку. Добавить ее вместе с соком лимона, каперсами в утятницу.

По готовности сок со дна слить отдельно. Блюдо прекрасно сочетается с овощными гарнирами. Подавая к столу, полить мясо соусом со дна утятницы. Украсить рубленой зеленью петрушки.

Состав на 4-6 порций :

- утка
- 3—4 ломтика шпика
- 2—3 луковицы
- 4—6 ломтиков ветчины
- 2—3 лавровых листа
- 10 горошин перца
- 2ст. ложки сливочного масла
- 2 стакана бульона или воды
- 1 ст. ложки каперсов
- 1 ст. л. сливочного масла
- сок 1 лимона
- зелень петрушки
- специи
- соль

Утка с персиками.

Способ приготовления :

Утку с внутренней и внешней стороны натереть специями. В смазанную жиром сковороду высыпать нарезанные кубиками морковь, репчатый лук, сельдерей, налить белое вино и в конце положить шейку и внутренности. В духовку вставить решетку. На решетку положить утку. Запекать при температуре 220° в течении 45 - 60 минут. С персиков слить сок. Сахар карамелизировать и залить 1/8 л персикового сока, ромом и виноградным уксусом. В этом соусе подогреть персики.

Утку выложить на горячее блюдо. Мясной бульон процедить, удалить из него жир,

добавить к персикам и довести до кипения. Утку обложить персиками. Соус загустить разведенным в холодной воде крахмалом.

Подать к столу с картофельным пюре или картофельными клецками, а также с салатом или зеленым горошком.

Состав на 4 порции :

- 1 молодая утка
- 1 морковь
- 2 луковицы
- 1/4 корня сельдерея
- 1/8 л белого вина
- 1 банка консервированных персиков
- 4 ст. ложки сахара
- 2 рюмки рома
- 4 ст. ложки виноградного уксуса
- 1 ч. ложка с верхом крахмала
- соль
- перец

Суп и жаркое из кряквы и чирков с луком и помидорами.

Тушки кладут в холодную воду и варят 1—1,5 ч, затем мясо вынимают. Мелко нарезают репчатый лук и поджаривают его на сливочном масле до розового цвета. Кладут поджаренный лук в кипящий бульон, добавляют туда мелко нарубленную зелень петрушки или кинзы и кипятят 10—15 мин. Затем шумовкой вынимают лук и зелень из бульона и опускают в кастрюлю на 3—5 мин спелые помидоры. Вынимают помидоры, разминают их в отдельной миске с мелко нарубленным чесноком, и жидкость сливают в бульон, чтобы придать ему кисловатый вкус. Добавляют в бульон немного корицы и красного молотого перца. Муку пассеруют со сливочным маслом, разводят бульоном и добавляют в кастрюлю. Разболтанное сырое яйцо вливают в кипящий бульон, энергично размешивают и снимают кастрюлю с огня. Готовый суп заправляют мелко нарубленной зеленью.

Сваренных ранее уток нарезают на куски, смешивают с извлеченным из бульона луком, мякотью помидоров и чесноком, добавляют сливочное масло, немного бульона, посыпают красным молотым перцем и пассерованной мукой. Тушат на слабом огне 5—10 мин. Готовое блюдо посыпают мелко нарубленной зеленью.

На 1 крякву или 2 чирков: 1,5—2 л воды, 3—4 луковицы, 3—4 помидора, 2—3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 сырое яйцо. Соль, красный перец,

корица, зелень, чеснок по вкусу.

Нырковые утки, запеченные на вертеле.

С нырков снимают кожу с перьями, очищают тушки от подкожного жира и маринуют 12—24 ч или выдерживают в холодной воде. Тушки закрепляют на вертеле, внутреннюю полость начиняют маринованными грибами, положив туда мелкие кусочки сала или ложку сливочного масла. Вместо грибов можно использовать дикие или садовые яблоки, сливы. Тушки обертывают тонкими ломтиками свиного сала и обматывают толстыми нитками или шпагатом. Запекают над углями костра, сначала до образования корочки на более сильном огне, потом — на умеренном около 1 ч, не допуская подгорелостей.

На 1 нырка: 200—300 г начинки (маринованных грибов, фруктов, ягод), 100—150 г сала. Этим способом можно приготовить крякву, чирка, лысуху. С кряквы, чирка, гоголя и красноголового нырка кожу можно не снимать.

Лысуха, тушенная с можжевельными ягодами (по-походному).

С тушки лысухи снимают кожу вместе с перьями, очищают ее от подкожного жира, нарезают на 4—6 кусков и маринуют мясо 12—24 ч или выдерживают в холодной воде. В котелке поджаривают на растительном масле репчатый лук. Куски мяса, насадив на вилку, обмакивают в растительное масло и держат над углями костра до образования корочки. В котел на поджаренный лук кладут куски мяса. Наливают стакан кипятка и тушат около 1 ч. За 15 мин до готовности солят, кладут спелые (синие) можжевельные ягоды, очищенные дольки чеснока, специи (черный или красный перец, лавровый лист), добавляют спассерованную муку для загустения соуса.

На 1 лысуху: 1—2 луковицы, 1—2 столовые ложки можжевельных ягод, 4—5 долек чеснока, 50 г растительного или сливочного масла, 1/2 столовой ложки муки. Соль и другие специи по вкусу.