Запечена качка

Святково-недільна страва що готується без особливих зусиль. Запечена з рум’яною скоринкою качка стане не аби якою прикрасою вашого столу.

Коли у нас в холодильнику з’являється тушка домашньої птиці ми інколи опускаємо руки і зникає бажання тратити на неї час й бруднити руки. Інколи думаємо, що гуска, качка, індик потребують особливої уваги, часу та великих кухарських здібностей. Це не зовсім так, пропонуємо Вам один простий та легкий спосіб приготування птиці, а саме – як запекти качку. Ваші основні дії у цьому приготуванні – це поставити качку у духовку, потім вийняти її та полити соусом,.. і усі запрошені до цього обіднього столу будуть приємно здивовані.

- 1 готова тушка качки 1,5-2 кг
- сіль перець
- вода
- 200 мл білого чи рожевого сухого вина
- 1 столова ложка крохмалю

Готову потрошену тушку качки помити під проточною холодною водою та обсушити паперовим рушником. Відрізати нижні частини лапок та голову, за бажанням хвіст.

Разом змішати сіль та перець й натерти качку зсередини та зверху.

Кухонним шпагатом обв’язати тушку, щоб закріпити крила і лапки.

У глибоке деко налити пів літра води, поставити на нього решітку, зверху вмостити качку.

Помістити деко з качкою у попередньо нагріту духовку до 200-220 С.

> *Варто слідкувати щоб вода не википіла, тому бажано час до часу її підливати.*
>
> *Якщо качка занадто жирна і це Вам не до вподоби, можете після 30 хв*

запікання проколоти тушку виделкою у кількох місцях, щоб краще витікав із неї жир.

Через годину запікання з деку виляти увесь жир й знову налити склянку чистої води і склянку вина.

Опісля наступних 15 хв зменшити температуру до 180 С і готувати качку ще годину або півтори.

Якщо тушка качки за цей час сильно присмалилася, тоді її необхідно накрити листом фольги. На при кінці запікання бажано зняти фольгу і декілька хвилин підсушити шкірку, щоб вона стала хрусткою.

Також можна перевірити качку на готовність, проткнувши м’ясо виделкою, якщо сік витікатиме чистий, прозорий – печеня готова, якщо ще рожевий, тоді продовжувати запікати.

З уже готової спеченої качки зняти шпагат та перекласти її на теплий таріль й тримати у теплі прикриваючи фольгою.

Сік з дека злити в каструльку та поставити на вогонь. Розчинити крохмаль у холодній воді та додати у киплячий соус. Добре перемішати, довести до кипіння, спробувати на сіль, перець. Перецідити через мілке сито у соусничок.

Тушку качки розрізати на декілька шматків та подати із приготованим соусом.

Як гарнір до качки добре смакуватиме яблучне пюре або обсмажені скибки чи кільця яблука, запечена картопля, тушкована червона капуста або брюссельська. Як додаток можна подати журавлиний соус.