

Качка з яблуками

Соковита, ароматна, ніжна і така апетитна качка запечена в духовці з рум'яною, хрусткою скоринкою... Хіба можна щось інше уявити собі для святкового столу?

Качку запечену з яблуками, так само як і запечену гуску, в Україні, а особливо на її центрально-південних теренах, вважають святковою стравою. Її найчастіше готують узимку, особливо на Новий Рік – пише відомий одеський ресторатор Савелій Лібкін у своїй цікаві та колоритній книжці “Моя одеська кухня”.

Загалом качку готують в усіх країнах Європи, але у свій спосіб, з овочами, фруктами або приправами які притаманні тій чи іншій країні. Та варто зауважити, що качка з яблуком по-українськи така ж смачна як і качка з апельсинами по-французьки.

Кисло-солодкий сік яблука додає неабиякого смаку м'ясу качки та пом'якшує його. Аромат яблук, як і аромат апельсину, також перебиває специфічну нотку качки й робить цю страву витончено-святковою.

-
- 1 ціла качка (2 кг)
 - 250 мл бульйону
 - 6 великих кисло-солодких яблук або айви
 - 100 г вершкового масла
 - 1 чайна ложка сухого майорану
 - 1 лавровий листок
 - 1 столова ложка солі
 - 1 чайна ложка чорного перцю

Готову потрошену та зачищену від пір'я і пуху качку, добре промити й витерти паперовим рушником.

Змішати сіль з перцем й натерти качку зі середини та ззовні. У середину додати майоран.

Яблука необхідно вибирати зі сортів які не розварюються, наприклад: Лігольд, Джонаголден, щоб після довгого готування вони тримали форму.

Яблука почистити, вирізати серединки й нарізати скибками, посолити та поперчити. Приготовлені яблука та лавровий листок викласти в середину качки й зашити її кухонною ниткою, або зашпилити кухонними шпильками.

Велику каструлю для тушкування поставити на вогонь, розтопити в ній масло та покласти качку. Обкласти качку залишеними яблуками й одразу поставити в нагріту до 220C духовку. Запекати годину часу.

Через годину вийняти каструлю з качкою полити її бульйоном зменшити температуру духовки до 180C та запекати ще півтори години. Важливо час до часу виймати та поливати качку утвореним соусом.

Коли качка вже готова зняти нитки якими її зашивали, чи шпильки. Викласти на таріль цілою тушкою або розрізати на порційні шматки й прикрасити скибками яблук навколо.

Скибки яблук, що залишилися в каструлі пом'яти й перемішати, утвореним соусом полити качку, або окремо подати до страви.

Смакуватиме з відвареним рисом, картоплею-колканнон, тушкованою червоною капустою, брюссельською капустою або капустою кале.



















