

Состав:

1 тушка утки

2 кислых яблока (например, сорт «Семеренко» или «Антоновка»)

1/2 луковицы репчатого лука

соль

перец черный молотый

Рукав для запекания

Рецепт утки с яблоками:

Яблоки промыть и нарезать некрупными кусочками.

Тушку утки (предварительно ощипанной и без внутренностей) промыть, обсушить, посолить внутри, начинить яблоками, посолить и поперчить снаружи, поместить в специальный рукав для запекания. Утку в рукаве положить на противень и поставить в предварительно разогретую до 200ºС духовку.

Выпекать в течение 2-2,5 часов. Затем проколоть рукав в нескольких местах и оставить еще на 10-15 мин.

Репчатый лук порезать тонкими кольцами и украсить приготовленную утку.

Приятного аппетита!