Автор: Administrator
27.12.2018 00:00 - Обновлено 10.01.2019 10:45



Во французской кухне существует множество блюд с использованием птичьего мяса, в особенности во Франции любят готовить утку и все из-за свойств ее мяса: оно такое же нежное как куриное, но помимо этого сочное, напоминающие вкус говядины. Утиное мясо запекают, жарят небольшими кусочками, готовят целую утку, фаршируя с яблоками и капустой. Но одно из самых вкусных и не простых блюд у французских кулинаров считается – галантин из утки.

Галантин достаточно сложное в приготовлении блюдо. Если сравнивать с другими французскими рецептами, то оно потребует определенную аккуратность и ловкость. Если постараться, то результат конечно же понравится всем, получится невероятно вкусно. Традиционный вариант галантина из утки готовят с овощами, которые насытят утиное мясо пикантным вкусом, и не используют разнообразные приправы.

Утиный галантин с овощами

Ингредиенты:

- утка – 1 шт.;
- шпинат – 300 г;
- морковь – 1 шт.;
- яйцо – 2 шт.;
- хлеб – 2 ломтика;
- сметана – 2 ст. ложки;
- молоко – 0,5 ст.;
- аджика – 1 ст. ложка;
- специи (соль, перец).

Приготовление

Подготовленное мясо утки разрезаем осторожно по спинке, убираем с нее кожу вместе с крыльями и ножками. Все мясо срезаем с костей и перемалываем на мясорубке, затем прокручиваем в получившийся фарш хлеб, замоченный в молоке. Перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Затем кладем порезанные мелко варенные яйца и варенную морковь, шпинат и все хорошо друг с другом перемешиваем.

Получившаяся смесь выкладывается на утиную кожу и зашивается в виде рулета. Утиный рулет натирается солью, затем отправляется на лист для выпекания спинкой вниз. Фаршированную утку смазываем смесью сметаны и аджики, и ставим выпекать в духовку при 240 градусах до появления на рулете аппетитной корочки.
После выпечки рулета, галантин охлаждаем и убираем нитки. Нарезаем красивыми порционными кусочками и подаем с кусочками ржаного хлеба.