УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ С КОРНЕПЛОДАМИ И ОВОЩИ ГРИЛЬ С ЖАРЕНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

В этот раз время было ограничено и запечь утку целиком не успела бы, поэтому решила разделать ее порционно и запечь с овощами! А гарнир - это уже напоминание о скором лете! Овощи гриль к мясу - это наша летняя классика! Пока на сковороде, а летом на мангале...

Понадобится:

утка целая - 1 штука
фенхель - 1 корень
лук - 3 маленькие головки
бэби-морковь - 8-10 штук
тимьян - 10 веточек

для гарнира:
спаржа - 6 стручков
красный перец - 1 штука
цукини - 1 штука
моцарелла - 1 большой шарик или 10-15 маленьких

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Утку помой, обсуши и разделай на 4-6 частей. Обжарь на сковороде каждый кусочек до золотистого цвета.

В форму для запекания выложи нарезанный поперек фенхель, лук и морковь. Корнеплоды посоли, поперчи и выложи веточки тимьяна. Обжаренные кусочки утки выложи поверх корнеплодов, посоли и поперчи и запекай в заранее разогретой до 200 градусов духовке примерно 30-40 минут. До полной готовности утки и моркови.

Спаржу очисти и опусти в кипящую подсоленную воду на 3-4 минуты. Вытащи из горячей воды и промой под струей холодной воды.

Обсуши и обжарь на сковороде, на которой жарилась утка. На этой же сковороде обжарь цукини и перец. Сними сковороду с огня и всыпь на нее моцареллу, несколько минут помешивая, дай ей нагреться и выложи на овощи!