**Утиная грудка от шеф-повара ресторана "Туран" Юрия Ермака**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\User\Desktop\DSCF2693.jpg** | **Ингредиенты 1 порцию:*** Утиная грудка -240 г -1 шт.
* Яблоко (антоновка) – 1 шт.
* Красное сухое вино – 70 г (0,5 ст.)
* Замороженные ягоды вишни и голубики – по 50 г – по 2 ст.ложки
* Соль, перец –по вкусу, растительное масло – 2 ст.л.
* Сливочное масло – 1 ч.ложка
* Сахар или мед по вкусу
 |

**Способ приготовления:**

Делаем крестообразные надрезы на грудке для ее быстрого приготовления. Солим, перчим.

Обжариваем на раскаленной сковороде на растительном масле с двух сторон до образования золотистой корочки *(примечание: приблизительно по 1,5 минуты на сторону) –* степень прожарки Mediumwell.

У яблока удаляем сердцевину и вместе с грудкой отправляем в разогретую до 200 градусов духовку (у кого есть функция – добавляем 20% пара) и запекаем около 18 минут.

Готовим соус: вишня (голубика) +красное сухое вино+ сахар или мед выпариваем на сковороде до загустения. В конце по желанию можно добавить сливочное масло.

Нарезаем грудку тонкими ломтиками.

Формируем блюдо (см.фото) и наслаждаемся. Приятного аппетита!