

Πάπια με πορτοκάλι

Υλικά

- 1 πάπια 2 κιλά περίπου
- 5-6 πορτοκάλια
- 4 κουταλιές λάδι (οι Γάλοι προτιμούν βούτυρο)
- 1 κούπα ζωμός κοτόπουλου σπιτικός
- 2/3 της κούπας λικέρ Γκραν Μαρνιέ
- 1 κουταλιά της σούπας ξίδι λευκό
- 1 κουταλιά βούτυρο
- 1 κουταλιά αλεύρι
- Αλάτι
- Πιπέρι

Οδηγίες

1. Καθαρίζουμε 2 πορτοκάλια, κόβουμε την φλούδα σε μπαστουνάκια, τα ζεματίζουμε για 4-5 λεπτά σε βραστό νερό τα στραγγίζουμε, επαναλαμβάνουμε για να ξεπικρίσουν και τα διατηρούμε για το σερβίρισμα.
2. Τα πορτοκάλια που ξεφλουδίσουμε τα στύβουμε.
3. Ξεφλουδίζουμε και τα υπόλοιπα πορτοκάλια και τα κόβουμε σε εγκάρσιες φέτες πάχους 5-7 χιλιοστών.
4. Τσιγαρίζουμε την πάπια σε μέτρια θερμοκρασία γυρίζοντάς την διαρκώς για 15 λεπτά, σβήνουμε με το 1/2 φλιτζάνι λικέρ, προσθέτουμε αλατοπίπερο και ψήνουμε για 30-40 λεπτά γυρίζοντας την διαρκώς στην κατσαρόλα. (Αν χρειαστεί προσθέτουμε καμιά κουταλιά ζωμό, για να μη καεί.)
5. Βγάζουμε την πάπια και την διατηρούμε ζεστή σε μια πιατέλα.
6. Στην κατσαρόλα που μαγειρεύαμε προσθέτουμε το ξίδι, το χυμό των πορτοκαλιών, τον ζωμό και το υπόλοιπο λικέρ και σιγοβράζουμε ανακατεύοντας για 10-15 λεπτά.
7. Σουρώνουμε την σάλτσα και αφαιρούμε το λίπος (που κανέναν δεν ωφελεί και την γεύση χαλάει).
8. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο και ξανθαίνουμε το αλεύρι, προσθέτουμε την σάλτσα για να δέσει και βάζουμε μέσα τις φέτες πορτοκαλιού και μόλις πάρουν μια βράση και χρώμα τις αφαιρούμε.
9. Σερβίρουμε την πάπια ζεστή σε πιατέλα στολισμένη με τα μπαστουνάκια πορτοκαλιού και τις φέτες πορτοκαλιού γύρω-γύρω, περιχυμένη με λίγη από την σάλτσα και την υπόλοιπη σε σαλτσιέρα χωριστά.

Γαλλική δοκιμασμένη συνταγή.

Πηγή: <http://www.hungry.gr/>

Πάπια με Κυδώνια

Συστατικά

για 4 άτομα

1 μεγάλη πάπια, κομμένη σε μερίδες

1 φλιτζ. ελαιόλαδο

2 ξυλάκια κανέλλας

στη μύτη του κουταλιού μοσχοκάρυδο, τριμμένο

½ κ.κ. γαρίφαλλο, τριμμένο

1 κ.κ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο

1 κ.κ. πάπρικα γλυκιά

3 μέτρια ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

1 Κ. ξίδι από κόκκινο κρασί

½ ποτήρι γλυκό κρασί γλυκό τύπου Samos

½ ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί

2 ώριμες τριμμένες ντομάτες ή ½ κουτί ντοματάκι αποφλοιωμένο

αλάτι και φρεσκοκομμένο πιπέρι

3 κκ. βούτυρο

400 γραμμ. κυδώνια, κομμένα σε χοντρές φέτες

2 κκ. ζάχαρη

χυμός από 1 λεμόνι

Οδηγίες

Σε φαρδιά κατσαρόλα ροδίζουμε την πάπια στο ελαιόλαδο από όλες τις πλευρές, μαζί με την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το γαρίφαλο, το τζίντζερ και την πάπρικα και στη συνέχεια και το κρεμμύδι. Σβήνουμε με το ξίδι και τα κρασιά και αφήνουμε να εξατμιστούν. Προσθέτουμε την ντομάτα, αλατοπιπερώνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε την πάπια να σιγοβράσει για 1 ώρα. Σε αντικολητικό τηγάνι σοτάρουμε στο βούτυρο τα κυδώνια με τη ζάχαρη και λίγο αλάτι. Μόλις ροδίσουν και καραμελώσουν, τα βάζουμε προσεχτικά στην κατσαρόλα ανάμεσα στα κομμάτια της πάπιας και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλη 1/2 ώρα ή μέχρι να μαλακώσει εντελώς η πάπια. Λίγο προτού αποσύρουμε το φαγητό από τη φωτιά ρίχνουμε και τον χυμό λεμονιού. Σερβίρουμε με πουρέ της αρεσκείας μας (πατάτας, κάστανου ή καρότου).

Πηγή: <http://sintagoulis.gr>

Χριστουγεννιάτικη Πάπια

Συστατικά

- στήθος πάπιας, ή και ολόκληρη πάπια
 - 1 μπουκάλι μαυροδάφνη
 - 1 κρεμμύδι σε κομμάτια
 - 3 σκελίδες σκόρδο
 - 2 καρότα σε κομμάτια
 - 2 κλωνάρια κοτσάνι από σέλινο σε κομμάτια
 - κόκκους μαύρου πιπεριού
 - τριμμένο μοσχοκάρυδο
-

Οδηγίες

1. Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί με την πάπια και τα αφήνουμε 24 ώρες να μαριναριστεί η πάπια.
 2. Βγάζουμε το κρέας, το βάζουμε σε ταψάκι και ψήνουμε σε φούρνο 180 βαθμών για 1 περίπου ώρα.
 3. Ύστερα ρίχνουμε τα υλικά της μαρινάδας μαζί με το κρασί και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλη μια ώρα γυρίζοντας το κρέας που και που.
 4. Σερβίρουμε με ρύζι ή πουρέ πατάτας ή και σκέτο. Είναι τέλειο
-

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>