

Πάπια με Μήλα

Υλικά

1		Πάπια (μεγάλη)
3	κουταλάκια	Αλάτι
3	κουταλάκια	Πιπέρι
2	κουταλάκια	Κύμινο
1	φλιτζάνι	Φρυγανιά (τριμμένη)
1		Κρεμμύδι Φρέσκο (ψιλοκομμένο)
1/8	κουταλάκι	Πιπέρι Cayenne
5		Ξηνόμυλα

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε την πάπια, την πλένουμε καλά και την στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας. Στη συνέχεια την τρίβουμε με το αλάτι, το πιπέρι και το κύμινο. Την αφήνουμε όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
2. Το πρωί βράζουμε με λίγο νερό τα μήλα για να μαλακώσουν και τα λιώνουμε με ένα πιρούνι.
3. Προσθέτουμε στα λιωμένα μήλα τη φρυγανιά, το κρεμμύδι και το cayenne και τα ανακατεύουμε.
4. Γεμίζουμε την πάπια με το μείγμα και την ψήνουμε για 3 ώρες περίπου στους 175° C.
5. Αφού περάσουν οι πρώτες 2 ώρες του ψησίματος, την περιχύνουμε με ένα ποτήρι παγωμένο νερό και την ραντίζουμε μερικές φορές ακόμη, έως το τέλος του ψησίματος, ώστε να γίνει τραγανιστή, αλλά ταυτόχρονα να μην ξεραθεί.