

Πάπια με Πορτοκάλι

Υλικά

1		Πάπια (1 – 1 ½ κιλό περίπου)
6		Πορτοκάλια
100	γρμ.	Βούτυρο Φρέσκο
1		Καρότο (ψιλοκομμένο)
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
1	κουταλιά	Κονιάκ
2 – 3	κουταλάκια	Ζάχαρη
4	κουταλιές	Cherry
1	κουταλιά	Ξύδι Balsamico
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Ζεσταίνουμε σε μία μεγάλη κατσαρόλα το μισό βούτυρο και ροδίζουμε ολόκληρη την πάπια μαζί με το καρότο και το κρεμμύδι.
2. Προσθέτουμε λίγο νερό, το κονιάκ και το cherry, το ξύδι, αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 45 λεπτά περίπου.
3. Σβήνουμε την κουζίνα και αφήνουμε επάνω στο μάτι την κατσαρόλα μέχρι το φαγητό να γίνει χλιαρό.
4. Στίβουμε 3 πορτοκάλια και ρίχνουμε το χυμό τους μέσα στην κατσαρόλα με την πάπια. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 10 λεπτά ακόμη.
5. Μαζεύουμε την σάλτσα της κατσαρόλας, τη σουρώνουμε και την βάζουμε σε μία μικρή κατσαρόλα. Την ξαναβράζουμε μέχρι να μείνει περίπου η μισή.
6. Κόβουμε τα υπόλοιπα πορτοκάλια σε φέτες και τα τηγανίζουμε με το υπόλοιπο βούτυρο. Τα πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και συμπληρώνουμε ελάχιστο νερό, μέχρι να μελώσουν.
7. Απλώνουμε σε μία πιατέλα τις τηγανιτές φέτες πορτοκαλιού, τοποθετούμε επάνω τους την πάπια και την περιχύνουμε με την έτοιμη σάλτσα.