

## Πάπια με Σάλτσα Μήλου

### Υλικά:

1		Πάπια καθαρισμένη
1	κουταλιά	Ελαιόλαδο
2	κουταλιές	Brandy
½	ποτήρι	Λευκό Ξηρό Κρασί
1	κουταλάκι	Πικάντικη μουστάρδα
4		Μήλα
Λίγα		Φύλλα δάφνης
Λίγο		Δεντρολίβανο
		Αλάτι
		Πιπέρι

### Εκτέλεση:

Αλείψτε την πάπια εσωτερικά με μπόλικο αλάτι και πιπέρι. Γεμίστε την κοιλιά της με μερικά φύλλα δάφνης και λίγο δεντρολίβανο και ράψτε το άνοιγμα ή στερεώστε με οδοντογλυφίδες.

Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε την πάπια από όλες τις πλευρές. Σβήνετε με το κρασί, την πασπαλίζετε με πιπέρι και τη σιγοβράζετε για 1 ½ - 2 ώρες.

Στο μεταξύ, καθαρίζετε τα μήλα και τα κόβετε σε φέτες. Τα βράζετε σε μία κατσαρόλα με 2 – 3 κουταλιές νερό μέχρι να λιώσουν.

Ανακατεύετε τον πολτό των μήλων με το brandy, 1 κουταλιά από το ζωμό της πάπιας, προσθέτετε τη μουστάρδα και αλατίζετε.

Κόβετε την πάπια σε μερίδες και τη σερβίρετε με τη σάλτσα του μήλου και πράσινη σαλάτα.