

Πάπια με Ελιές, Τζίνερ & Κρασί

Υλικά για 4 άτομα :

2 ½	κιλά	Πάπια Καθαρισμένη
250	γρμ.	Ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι
1	κουταλάκι	Φρέσκο Τζίντζερ τριμμένο
1	κουταλάκι	Ελαιόλαδο
2	φλιτζανάκια	Κόκκινο Κρασί Μπρούσκο
		Αλάτι
		Πιπέρι

Εκτέλεση:

Προθερμάνετε το φούρνο στους 250° C. Αφαιρέστε τα περισσότερα από τα λίπη της πάπιας και κάντε τρυπήματα στο δέρμα επιφανειακά με μυτερό μαχαίρι. Αλείψτε την πάπια εσωτερικά με μπόλικο αλάτι και πιπέρι. Αναμείξτε τις ελιές και το τζίντζερ. Με το μείγμα γεμίστε την κοιλιά της πάπιας και ράψτε το άνοιγμα ή στερεώστε με οδοντογλυφίδες.

Τρίψτε εξωτερικά με λίγο λάδι και αλάτι και τοποθετήστε την πάπια σε ταψί που να τη χωράει ίσα – ίσα. Τυλίξτε τις άκρες από τα πόδια με αλουμινόχαρτο για να μην καρβουνιάσουν και ψήστε την για 30 λεπτά, αλείβοντάς την τότε – τότε με το λίπος που μαζεύεται στο ταψί. Χωρίς να σβήσετε το φούρνο, πετάξτε το λίπος που έχει μαζευτεί στο ταψί.

Βάλτε σε μικρή κατσαρόλα ½ φλιτζάνι κρασί να πάρει μία βράση και με αυτό περιχύστε την πάπια. Χαμηλώστε το φούρνο στους 180° C και ψήστε για 1 ώρα, αλείβοντάς τότε – τότε με το κρασί και συμπληρώνοντας με επιπλέον, ώστε το υγρό να βρίσκεται περίπου στην ίδια στάθμη στο ταψί.

Όταν περάσουν 30 λεπτά αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο από τα πόδια. Βάλτε την πάπια σε ζεστή πιατέλα και αφαιρέστε προσεχτικά τα σκοινιά. Από το ζουμί του ταψιού πετάξτε το λίπος που έχει μαζευτεί στην επιφάνεια και αδειάστε τη νόστιμη σάλτσα σε σαλτσιέρα.