**Рецепт приготовления запеченной утки в духовке целиком**

**Ингредиенты:**

Утка — 1 шт.

Лук — 1 кг

Чеснок — 100 г

Лавровый лист — 2-3 шт.

Соль и паприка — по вкусу

Розмарин — 1 веточка

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Утку очищаем и тщательно промываем.

**Шаг 2**

В течение 2-х часов вымачиваем птицу в подсоленной воде (важно, чтобы вода полностью закрывала всю утку) с добавлением лука, чеснока, лаврового листа и душистого перца.

**Шаг 3**

После этого утку промываем.

**Шаг 4**

Заново натираем смесью соли и паприки (в зависимости от желаемой степени остроты).

**Шаг 5**

Внутрь кладём 3-4 зубчика чеснока и несколько веточек розмарина.

**Шаг 6**

Жарим на вертеле в течение часа или запекаем в духовке при температуре 200 градусов в течение 45-60 минут.