



Kachna na pomerančích

Ingredience

mladá kachna: 1 ks
bio pomeranče: 3 ks
cibule: 1 ks
stroužky česneku: 2 ks
snítky tymiánu: 3 ks
snítky rozmarýnu: 2 ks
máslo: 1 PL
suché bílé víno: 200 ml
máslo: 1 PL
bobkový list: 2 ks
olivový olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Kachnu zbavíme přebytečné tučné kůže na krajích, omyjeme, osušíme papírovou utěrkou, potřeme olejem a důkladně osolíme a opepříme (i zevnitř). Jeden oloupaný a nakrájený pomeranč, polovinu tymiánu, polovinu rozmarýnu, na plátky nakrájený česnek a bobkový list smícháme, touto směsí naplníme kachnu a...

Kachna na pomerančích - recept

Kachnu zbavíme přebytečné tučné kůže na krajích, omyjeme, osušíme papírovou utěrkou, potřeme olejem a důkladně osolíme a opepříme (i zevnitř). Jeden oloupaný a nakrájený pomeranč, polovinu tymiánu, polovinu rozmarýnu, na plátky nakrájený česnek a bobkový list smícháme, touto směsí naplníme kachnu a otvor zašijeme.

Pekáč potřeme olejem, vyskládáme do něj nahrubo nakrájenou cibuli, zbytek rozmarýnu a tymiánu, vložíme kachnu, podlijeme bílým vínem a šťávou z 1 pomeranče, přikryjeme a pečeme při teplotě **190 °C asi 1 - 1,5 hodiny** (podle velikosti kachny). Do pekáče přidáme na kolečka nakrájený poslední pomeranč a odkrytou kachnu pečeme ještě asi **35 - 45 minut dozlatova**. Úplně nakonec můžeme zapnout vrchní gril na **propečenou kůrku**.

Kachnu vyjmeme, odstraníme větvičky tymiánu a rozmarýnu, pomeranče a výpek rozmixujeme nebo propasírujeme. **Pomeranče** použijeme později jako oblohu na talíři. Omáčku zahřejeme a necháme v ní rozpustit máslo.

Kachna na pomerančích se může podávat s červeným zelím, knedlíkem nebo opékanými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí