



Pekingská kachna

Ingredience

kachna: **500 g**
hoisin omáčka: **40 ml**
med: **1 PL**
cukr moučka: **2 PL**
sezamový olej: **1 KL**
sójová omáčka: **1 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Kachnu očistíme, přelijeme horkou vodou, osušíme, smícháme med a sójovou omáčku s trochou vody a potřeme kachnu ze všech stran. Necháme hodinu odležet v pokojové teplotě. Na pánvi rozpálíme sezamový olej, přidáme hoisin omáčku, cukr a vroucí vodu (na 500 g masa 500 ml vody) a asi 3 minuty na mírném...

Pekingská kachna - recept

Kachnu očistíme, přelijeme horkou vodou, osušíme, smícháme med a sójovou omáčku s trochou vody a potřeme kachnu ze všech stran. Necháme hodinu odležet v pokojové teplotě. Na pánvi rozpálíme sezamový olej, přidáme hoisin omáčku, cukr a vroucí vodu (na 500 g masa 500 ml vody) a asi 3 minuty na mírném ohni povaříme, aby nám omáčka zhoustla. Necháme vychladnout a dáme do

lednice. Kachnu dáme do přehřáté trouby na 190 °C a pečeme asi 30 minut, poté ji obrátíme a pečeme dalších 20 minut, zase obrátíme, pečeme tak dlouho, dokud nemá kachna křupavou kůži. Upečenou kachnu necháme 10 minut vychladnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí