

Kachna na zázvoru s rýží

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g kachních prsou
100 ml sladšího bílého vína
škrobová moučka
sádlo
1 cibule
1 menší celer
sojová omáčka
špetka glutasolu
petrželová nať
1 lžička mletého zázvoru
sůl
pepř
rýže

Postup

Maso naporcujeme, pokapeme polovinou dávky vína, posypeme škrobovou moučkou a osolíme. Necháme odležet. Potom osmažíme na rozpáleném sádle, posypeme zázvorem, přidáme cibuli a spařený nakrájený celer. Důkladně promícháme a ještě restujeme. Zalijeme zbylým vínem, sojovou omáčkou, posypeme glutasolem, osolíme a opeříme. Na talíři zdobíme sekanou petrželkou a podáváme s vařenou rýží.