

Kachna na roštu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

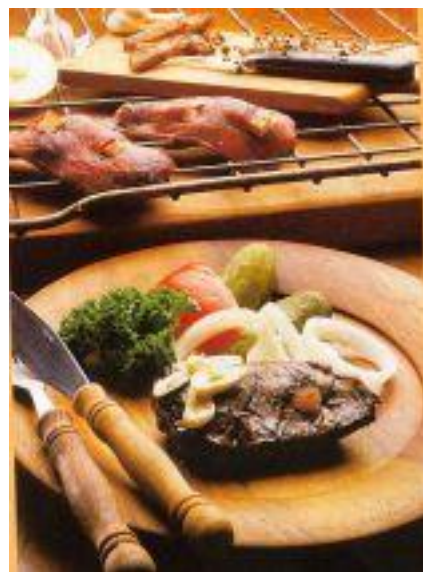
Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř
50 g slaniny
citronová šťáva
3 rajčata
sůl
sůl
sklenka bílého vína
1 cibule
rozmarýnu
petrželka. Rýžový salát: 250 g vařené rýže
malá okurka
1 mladá kachna
1 zelená a 1 červená paprika
olej
majolka
kari nebo čili koření
pepř



Postup

Kachnu rozporcujeme, odstraníme kůži a pokud možno vykostíme. Porce protáhneme nudličkami slaniny, potřeme směsí oleje s citronovou šťávou, pepřem a drceným rozmarýnem. Maso naskládáme do misky, zakapeme olejem a necháme do druhého dne v chladu rozležet. Asi hodinu před rožněním ho dáme do pokojové teploty. Porce rozložíme na pomaštěný rošt a opékáme z obou stran. Při otáčení potíráme zbylým olejem s kořením a citronovou šťávou, který jsme zředili vínem. Při podávání jednotlivé porce touto směsí ještě pokapeme a obložíme čerstvou zeleninou. Podáváme s rýžovým salátem připraveným smícháním rýže s nudličkami papriky, okurkami, měsíčky rajčat, pokrájenou cibulí a majolkou. Salát osolíme a okořeníme.