

Kachna na pomerančích

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Diny B-C

Suroviny

pár lžic sojové omáčky

2 kusy kachních prsíček i s kůží

4 pomerančů - šťáva ze

175 ml drůbežího vývaru

cukr na dochucení zálivky dle potřeby

kůra z jednoho většího pomeranče

175 ml bílého vína

sůl, pepř



Postup

Postup:

Kachní prsa nasolíme a opepříme. Necháme chvíli odležet a mezitím si připravíme větší pánev. Do té nalejeme šťávu ze 4 pomerančů, přidáme drůbeží vývar i víno, omytou kůru z jednoho až dvou pomerančů (nejemnou okrouhanou) a na pánvi spolu vaříme po celou dobu přípravy kachních prsíček. Občas promícháme a přidáme tak 3 lžice cukru podle chuti (a podle sladkosti pomerančů).

Na druhou pánev mezitím dáme prsíčka kůží dolů a smažíme 12 minut bez otáčení - pouze na té části, kde je kůže, kachní prsa se začnou brzy vypékat a pouštět tuk.

Po 12-ti minutách slijeme vyškvařené sádlo a prsíčka zakápneme asi 4 lžicemi sojové omáčky - už můžeme obracet a smažíme dalších asi 10 minut. Maso často podléváme.

Nezapomínáme míchat sosík, měl by se začít pomaličku odpařovat a houstnout, ochutnáme a můžeme mírně dosladit, neměl by chutnat trpce. Mezitím si můžeme připravit třeba zeleninový salát, nakrájíme zeleninu jakou máme rádi a zakápneme olivovým olejem, dáme vychladit do ledničky.

Po 10-ti minutách smažení na sojové omáčce kachní prsa vyndáme a nakrájíme na porce. Po zhoustnutí omáčky je do ní ponoříme a pořádně prolejeme.

Ještě chvíli spolu povaříme a můžeme podávat:) Kůrou z pomeranče na talíři dozdobíme.