

Kachna na česneku v rýži

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Gallischek Jan

Suroviny

Postup

Kachnu na povrchu i uvnitř potřeme česnekem utřeným se solí, dáme na pekáč, posypeme roztlučeným kmínem, podlijeme vodou a pečeme doměkka. Během pečení podle potřeby podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou. Měkkou kachnu vyjmeme, ve zbylé šťávě podusíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme rýži, mírně opečeme, zalijeme vodou tak, aby sahala trochu nad rýži a uvaříme. Před koncem vaření přidáme scezený hrášek, porce kachny a společně v troubě dodusíme.