

Kachna na pomerančích

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Gallischek Jan

Suroviny

2 lžíce rybízového želé nebo zavařeniny

sůl

0,12 l pomerančového likéru

1 kachnu

3 pomeranče

4 menší jablka

Postup

Kachnu osolíme, dáme na pekáč, podlijeme vodou a za občasného podlití a otáčení upečeme doměkka. Ke konci přidáme ke kachně jablka a rozpečeme. Mezitím si připravíme omáčku. V troše vody uvaříme doměkka na kousky nakrájenou kůru z 1 pomeranče, přidáme šťávu ze 2 pomerančů, želé, likér a povaříme. Upečenou kachnu naporcujeme a na talířích poléváme omáčkou. Podáváme s brambory, které poléváme vypečenou šťávou z kachny. Porce zdobíme plátky pomeranče a rozpečeným jablkem.