

Grilovaná kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 mladá kachna
kořenová zelenina (mrkev
petržel
celer)
tuk na pečení
olej
vývar (třeba z masoxu)
2 dcl přírodního červeného vína
grilovací koření (nebo mletá sladká paprika
drcený kmín
mletý pepř a drcený jalovec)
pár zrněk pepře
nového a koření
několik hřebíčků
sůl

Postup

Kachnu dobře očistíme, vykucháme a osolíme. Kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na kolečka, přidáme pár zrněk celého pepře a nového koření, dále hřebíček a vše v pekáči osmažíme na tuku dozlatova. Navrch položíme připravenou kachnu prsíčky dolů, podlijeme vývarem, přidáme červené víno a dusíme pod poklicí do poloměkka.

Polodušenou kachnu vyndáme, osušíme, potřeme grilovacím kořením rozmíchaným v oleji. Potřenou kachnu nakonec dogrilujeme dozlatova. Jako přílohu podáváme červené a bílé zelí, bramborové krokety nebo bramborové knedlíky. Zapijíme pivem.