

Kachna na pomerančích

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna

sůl

4 pomeranče

4 malá jablka

2 lžice rybízové marmelády

sklenka vodky

Postup

Kachnu osolíme a dovnitř vložíme 2 na kousky nakrájená jablka a 1 pomeranč rozdělený na dílky. Vložíme na pekáč, podlijeme a pečeme. Ke konci pečení kachnu obložíme zbylými jablky nakrájenými na dílky a dopečeme.

Mezitím připravíme omáčku. Do 100ml vody nastrouháme kůru ze pomeranče, přidáme šťávu ze 2 pomerančů a rybízovou marmeládu rozmícháme s vodkou. Můžeme trochu přisladit. Krátce povaříme. Upečeme kachnu, naporcujeme a jednotlivé porce přeléváme omáčkou, obkládáme rozpečenými jablky a dílky pomeranče.

Přílohy:

brambory