

# Kachnička na sladko-kyselo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kachna

špek

4-5 lžic medu

1 citron

černá sojová omáčka

## Postup

Kachnu povaříme na malém ohni cca 20 minut. Kachnu povaříme proto, abychom se zbavili přebytečného množství tuku. Mezitím si připravíme lůžko pro podušenou kachničku. Do vyššího pekáčku nakrájíme na plátky špek, na který položíme nakrájená kolečka citronu. Dále přichystáme marinádu. Do kastrůlku dáme podle velikosti kachničky 4-5 lžic medu, černou sojovou omáčku, přiměřeně červeného vína (nejlépe Cabernet Sauvignon z vinařství Bíza). To vše dáme na oheň abychom vyrobili hustší masu, do které na závěr přidáme pepř, sůl, nepatrně muškátového květu, 1 malou chilli papričku a trochu granulovaného česneku. Tuto marinádu nakonec dochutíme medovinou, tedy kořeněnou Hasičským medovinovým nápojem (je nejlepší). Marinovanou kachnu necháme nejméně 2-3 hodiny uležet na chladném místě. Pečeme při teplotě cca 160 C a na závěr pečeme při teplotě vyšší (musíte hlídat), aby se udělala křupavá kůrčička. Nedejte se odradit tmavší barvou, je to medem a sojovou omáčkou. Po upečení kachnu vyjmeme z jejího lůžka, šťávičku zbavíme citronu a naporcovanou kachnu tímto zázračným sosem poléváme. Zkuste to budete překvapeni.