

Divoká kachna na pomeranči a portském víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 divoká kachna
150 g slaniny
0,5 l portského vína
šalvěj
100 g rybízového rosolu
1 pomeranč
100 g perníku na strouhání
100 ml smetany
sůl
200 g kuskusu

Postup

Porce kachny osolíme a vložíme do pekáčku. Poklademe plátky slaniny, podlijeme vodou, vínem a přidáme šalvějové lístky.

Pečeme priklopenou za stálého podlévání asi 11 hodin. Ke konci přidáme rybízový rosol, podle potřeby podlijeme vínem a dopečeme dozlatova.

Upečenou kachnu vyjmeme, vlijeme zbytek vína, vložíme pomerančovou kůru a šťávu, omáčku zredukujeme, přidáme smetanu, provaříme a zahustíme nastrouhaným perníkem.

Kachnu servírujeme s uvařeným kuskusem.