

Kachna na medu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 menší kachna
3 lžíce medu
2 lžíce sójové omáčky
2 lžíce dezertního vína
1 šálek masového vývaru
špetka glutasolu

Postup

Očištěnou kachnu zvolna pečeme v troubě za stálého potírání směsí, kterou jsme připravili smícháním medu, sójové omáčky, vína a vývaru s glutasolem. Podle potřeby podlijeme trochou vody. Pečeme dozlatova.

Přílohy:

rýže, rýžové nudle