

Kachna na pomerančích

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dobrutky.unas.cz

Suroviny

tymián

sůl, pepř

1 menší kachna

olej

3 pomeranče

Postup

Osušenou kachnu osolíme, opepříme, vložíme do pekáče na rozehřátý tuk a po obou stranách opečeme. Kachnu posypeme tymiánem, podlijeme vodou a pečeme ve středně horké troubě. Před dohotovením přidáme do vypečené šťávy šťávu ze dvou pomerančů a lžičku ostrouhané, dobře omyté pomerančové kůry. Zbylý pomeranč oloupeme, nakrájíme na kolečka a krátce prohřejeme ve šťávě. Měkké porce kachny přendáme na talíř, přelijeme vypečenou šťávou a obložíme kolečky pomeranče.