

Kachna s medem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

menší kachna

směs:

3 lžíce medu

2 lžíce sojové omáčky

2 lžíce bílého vína

1 lžička zázvoru

1 lžička glutasolu

Postup

Očištěnou kachnu natřeme připravenou směsí a necháme stát asi dvě hodiny. Potom pomalu pečeme ve vyhřáté troubě. Pečeme opravdu pomalu - možná i tři hodiny! Při pečení kachnu občas otočíme a neustále potíráme směsí. Ve finále je kachna úplně černá! Upečenou kachnu rozporcujeme a na talíři ještě polijeme vypečenou šťávou. Zbytky šťávy je možné druhý den použít na grilované kuře - to je výborná tečka za kachnou s medem. Příloha: rýže.

Poznámka

recept z Číny

