

Gaskoňská kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Recept jsem nedávno objevila v mojí oblíbené Medové kuchařce:

Kachnu propíchejte ostrým bodcem, osolte, opepřete, pokapejte citronovou šťávou a pomalu ji hodinku grilujte. (Pokud nemáte v troubě gril, prostě ji předpečte normálně...) Pak ji podlijte trochou horké vody, potřete ji směsí medu a hořčice a pečte ve vyhřáté troubě. Během pečení dál potírejte připravenou směsí, aby měla zlatavou a křupavou kůrčičku. Mělo by to být asi za 30 minut.

Podává se s tykvovými placičkami (no v Gaskoňsku si žijou, co?). Recept na ně: 1kg tykve, 75 dkg hladké mouky, 1 vejce, máslo, mletý pepř, sůl, hodně nastrohaného parmezánu. Tykve nastrohejte do mísy, přidejte mouku, osolte, opepřete a vypracujte těsto. Rozpalte asi 4 lžíce másla, lžící vykrajujte kousky těsta, vložte na pánev a usmažte placičky, ty pak posypejte strouhaným parmezánem.

Prý to měl rád Alexandr Dumas st. i český malíř Jan Zrzavý, tak snad vám bude chutnat také.