

Kachna na divoko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cibule
60 g slaniny
jíška z másla
bobkový list
hřebíček
zrnka pepře
tymián
citrónová šťáva
40 g másla
1 kachna
citrónová kůra
mouky a cukru
0,125l červeného vína
kořenová zelenina
nového koření
ocet

Postup

Vykuchanou kachnu prošpikujeme. Na másle osmažíme do růžova nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, přidáme koření, citrónovou kůru, zalijeme polévkou a trochou octa. Kachnu vložíme do tohoto základu a za občasného podlití dusíme. Až je měkká, vyjmeme ji a rozporcujeme. To máme připravenou už červenou jíšku z másla, mouky a trochy cukru, kterou do šťávy zamícháme, načež ji popřípadě zředíme polévkou, v každém případě ale okyselíme citrónovou šťávou a červeným vínem.

Povařenou a procezenou omáčkou přelijeme přes maso, které podáváme s jemnějším knedlíkem.