

Kachna na divoko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna
olej
50 g slaniny
1 velká cibule
4 celé pepře
2 nová koření
3 zrna jalovce
1 bobkový list
lžička papriky
lžička mouky
sůl

Postup

Očištěnou a omytou kachnu dosucha vytřeme, prosolíme uvnitř i venku. Na pekáči rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu a v ní osmažíme cibulku. Přidáme koření, na to položíme kachnu a pečeme asi 0,75 hodiny za stálého potírání olejem. Když je maso měkké, kachnu vyjmeme, naporcujeme. Šťávu zaprášíme moukou, necháme zrudnout, podlijeme vývarem nebo vodou s kousíčkem masoxu a povaříme. Na talíři narovnáme porce kachny, které přelijeme procezenou šťávou.