

Kachna na roštu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 mladá kachna
olej
pepř
citronová šťáva
1 špetka rozmarýnu
50 g slaniny
1 sklenka bílého vína
sůl
petrželka

Postup

Kachnu naporcujeme, odstraníme kůži a vykostíme. Porce protáhneme nudličkami slaniny, potřeme směsí oleje s citronovou šťávou, pepřem a drceným rozmarýnem. Maso naskládáme do misky, zakapeme olejem a necháme do druhého dne v chladu rozležet. Porce rozložíme na pomaštěný rošt a opékáme z obou stran. Při otáčení potíráme zbylým olejem s kořením, který jsme rozředili vínem. Při podávání jednotlivé porce touto směsí ještě pokapeme a obložíme čerstvou zeleninou. Podáváme s rýžovým salátem.