

Grilovaná kachna s pomerančovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna
sůl
pepř
2 pomeranče
2 pomeranče (šťáva)
2 lžíce cukru
0,5 šálku vinného octa
0,12 l bílého vína
1 lžička škrobové moučky
2 likérové sklenky curacaa

Postup

Kachnu vně i uvnitř osolíme a opepříme. Grilujeme na otočném rožni 1 hodinu. Cukr necháme lehce zhnědnout, přidáme pomerančovou šťávu, na proužky nakrájenou pomerančovou kůru, vinný ocet a víno, vše povaříme 5 minut a pak zahustíme škrobem. Ochutíme curacaem, dle oblíbenosti přidáme sůl a pepř. Do omáčky přidáme z kachny okapanou šťávu. Kachnu ozdobíme plátky pomeranče a podáváme se zeleninou a bramborovými hranolky nebo toasty.