

Jaro v šanghaji-kachna s medem, cibulí a jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 kachna
- 3 lžíce medu
- 2 lžíce vody
- 2 cibule
- 4 jablka
- 2 hřebíčky
- 4 zrnka nového koření

Postup

Kachnu rozdělíme na 6 - 8 porcí, potřeme solí a medem rozmíchaným s vodou na kašičku. Vložíme do misky a necháme odležet. Asi po hodině díly otočíme a znovu potřeme medem, který stekl do misky. Po dalších dvou hodinách přendáme díly do pekáče, podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme asi hodinu. Během dušení díly obrátíme. Potom sejmem pokličku, přidáme koření, na tenké plátky nakrájenou cibuli, oloupaná jablka nakrájená na stejné dílky pečeme. Během pečení poléváme vypečenou šťávou, podle potřeby i vodou. Jakmile jsou porce kachny upečené, vyjmem je za základu, který přecedíme nebo rozmixujeme. Potom tuto šťávu vrátíme do pekáče a kachnu ještě krátce prohřejeme. Podáváme s bramborovými kroketami a červeným zelím nebo rýží.