

Kachna na roštu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 mladá kachna

olej

pepř

citronová šťáva

špetka rozmarýnu

50 g slaniny

sklenka bílého vína

sůl

petrželka

Rýžový salát:

250 g vařené rýže

1 zelená a 1 červená paprika

malá okurka

1 cibule

3 rajčata

majolka (majonéza)

sůl

pepř

kari nebo chilli koření

Postup

Kachnu rozporcujeme, odstraníme kůži a pokud možno 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.

Asi hodinu před rožněním ho dáme do pokojové teploty. Porce rozložíme na pomaštěný rošt a opékáme z obou stran. Při otáčení potíráme zbylým olejem s kořením a citronovou šťávou, který jsme zředili vínem. Při podávání jednotlivé porce touto směsí ještě pokapeme a obložíme čerstvou zeleninou.

Podáváme s rýžovým salátem připraveným smícháním rýže s nudličkami papriky, okurkami, měsíčky rajčat, pokrájenou cibulí a majolkou. Salát osolíme a okořeníme.

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika