

Pomerančová kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

1 kachna

2 lžíce oleje

sůl

1 lžička tymiánu

4 pomeranče

2 jablka

2 bobkové listy

1 hrst petrželky

1 sklenice bílého přírodního vína

1 pomeranč (šťáva a kůra)

Postup

Postup:

Kachnu očistíme, potřeme olejem, osolíme a posypeme tymiánem. Do kachny vložíme dílky jednoho pomeranče a obou jablek, bobkový list a sekanou petrželku. Takto připravenou kachnu pečeme ve vyhřáté troubě dočervena. Když je téměř měkká, podlijeme ji vínem. Do šťávy přidáme trochu strouhané pomerančové kůry a šťávy. Kachnu rozporcujeme a obložíme kolečky pomerančů.