

Grilovaná kachna s pomerančovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

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 obliby přidáme sůl a pepř. Do omáčky přidáme z kachny okapanou šťávu. Kachnu ozdobíme plátky pomeranče a podáváme se zeleninou a bramborovými hranolky nebo toasty.