

Kachna na divoko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

1 kachna

olej

50 g slaniny

1 velká cibule

4 celé pepře

2 nová koření

3 zrna jalovce

1 bobkový list

lžička papriky

lžička mouky

sůl

Postup

Postup:

Očištěnou a omytou kachnu dosucha vytřeme, prosolíme uvnitř i venku. Na pekáči rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu a v ní osmažíme cibulku. Přidáme koření, na to položíme kachnu a pečeme asi 0,75 hodiny za stálého potírání olejem. Když je maso měkké, kachnu vyjmeme, naporcujeme. Šťávu zaprášíme moukou, necháme zrudnout, podlijeme vývarem nebo vodou s kousíčkem masoxu a povaříme. Na talíři narovnáme porce kachny, které přelijeme procezenou šťávou.