

Kachní stehna s pečeným fenyklem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Kachní stehna 2 ks
- Mořská sůl 2 špetka
- Černý pepř čerstvě mletý 2 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Tymián 2 snítka
- Česnek 2 stroužek
- Pomeranč 2 ks
- Fenykl s natí 1 ks
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Bílé víno Pinot Grigio 100 ml
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kachní stehna:

Kachní stehna omyjeme a vložíme do zapékací misky, osolíme, opepříme a polijeme trochou slunečnicového oleje. Tymián a česnek nasekáme nadrobno a nasypeme na kachní stehna. Poté zalijeme šťávou z jednoho pomeranče. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C přibližně 1 hodinu.

Pečený fenykl:

Z fenyklu odřízneme spodní dřevitou část a také vrchní část s natí. Překrojíme ho na polovinu, nakrájíme na menší části, které chvíli necháme odstát v misce s ledovou vodou. Kůru z pomeranče odkrojíme a ostrým nožem z něj vykrájíme segmenty(měsíčky pomeranče bez slupky), které dáme do misky. Šťávu ze zbytku pomeranče vymačkáme k vykrájeným měsíčkům do misky. Fenykl zcedíme, přendáme do zapékací misky a přidáme vykrojené měsíčky z pomeranče i se šťávou. Nahoru přidáme trochu čerstvého tymiánu a celá jádra vlašských ořechů. Podlijeme bílým vínem, osolíme, opepříme a podlijeme trochou olivového oleje. Zapékací mísu s fenyklem vložíme do trouby a pečeme asi 40 minut současně s kachními stehny.