Čínská pečená kachna

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- pomerančová kůra 5 plátek
- hvězdičky badyánu 3 ks
- skořice 1 svazek
- **Na glazuru**
- voda 125 ml
- voda 2 lžíce
- sušené sherry 1 lžíce
- med 1 lžíce
- tmavý cukr 2 lžíce
- čínské koření pěti vůní 1.4 lžíce

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou kachnu omyjeme, osušíme, z břišní dutiny odstraníme přebytečný tuk, na několika místech propíchneme, pak kachnu na dvacet sekund ponoříme do vroucí vody a na dvě hodiny ji dáme chladit do ledničky
2. Připravíme si glazuru; sójovou omáčku přivedeme na mírném ohni k varu, necháme 1 minutu probublávat, pak přidáme vodu, med, sherry, tmavý cukr, koření, promícháme a zahříváme, dokud se cukr nerozpustí

3. Do břišní dutiny kachny dáme pomerančovou kůru, badyán, skořici a svážeme ji kuchyňským provázkem nebo sepneme pomocí pečicích jehlic
4. Kachnu potřeme glazurou, dáme prsama dolů na poolejovanou mřížku v pekáčku vyloženém alobalem, pečeme při 200 °C hodinu za častého potírání glazurou
5. Pak kachnu obrátíme a pečeme další hodinu doměkka, za častého potírání a podáváme nakrájenou na plátky.

Poznámka:

130 minu přípravy + 2 hodiny chlazení
čínské koření pěti vůní - badyán,fenykl, skořice, hřebíček pepř