

Pálivá kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 800 g
- čerstvý zázvor 50 g
- červená cibulka 1 svazek
- rýžové víno 6 lžíce
- sojová omáčka 3 lžička
- ústřicová omáčka 3 lžička
- cibule 2 ks
- chilli paprička 1 ks
- cayenský pepř 1 špetka
- sůl 2 špetka
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kůži na prsíčkách ostrým nožem několikrát opatrně nařízneme, snažíme se neproříznout maso
2. Rýžové víno promícháme se sójovou a ústřicovou omáčkou, marinádu nalijeme na kachní prsa, necháme v lednici 2 hodiny marinovat
3. Do rozehřátého oleje nebo másla položíme porce kachny kůží nahoru a zvolna je asi 8 minut opékáme, aby se vypeklo sádlo, pak prsíčka otočíme a opečme i z druhé strany, nakonec je i s výpekem přendáme do pekáčku
4. Maso posypeme cayenským pepřem a v troubě vyhřáté na 190 °C pečeme přibližně dalších 15 minut
5. Očištěné mrkve škrabkou na brambory nakrájíme na dlouhé a tenké hoblinky, cibule očistíme, bílé konce nakrájíme na kolečka, zelenou nať na delší špalíčky
6. Zeleninu krátce orestujeme na rozehřáté pánvi na rozpáleném oleji, dle chuti osolíme, pak ji odstavíme
7. Maso přendáme na talíř, výpek přelijeme do menšího hrnce a rozředíme ho zbylou marinádou, pak do ní vmícháme nastrohaný zázvor a nasekanou chilli papričku, šťávu krátce povaříme
8. Prsa nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou a servírujeme s orestovanou zeleninou.