

Kachna na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kachna 1 ks
- cibule 1 ks
- citrón 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mletý zázvor 5 lžička
- mletý mák 1 lžička
- tlučený kmín 1 lžička
- mletý fenykl 0.5 lžička
- mleté chilli 0.5 lžička
- strouhaný kokos 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na oleji zprudka orestujeme drobně nakrájenou cibuli, utřený česnek, všechno koření a mák
2. Přidáme očištěnou a naporcovanou kachnu, osolíme a maso opečeme zprudka po obou stranách

3. Pak podlijeme trochou vody a pod pokličkou dusíme doměkka
4. Chvilí před koncem pokrm podlijeme rozvařeným kokosem a dochutíme citronovou šťávou, ještě chvíli vše podusíme
5. Takto připravená maso kachny je skvělé například jako součást salátů, nebo teplé porce kachny servírujeme s těstovinami a zeleninou.

Doporučení:

Rozvařený kokos: Kokosový prášek povaříme 10 minut v malém množství vody.