

Pikantní kachna s rebarborou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 2 ks
- čínské koření pěti vůní v prášku 2 lžíce
- máslo 30 g
- rebarbora 350 g
- červený vinný ocet 4 lžíce
- krupicový cukr 4 lžíce
- badyán 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Kůži kachny nařízněte křížem krážem a do zářezů vetřete koření. Rozehřejte pánev, a když bude horká, položte kachní prsa kůží dolů. Na střední teplotě opékejte 4–5 minut, dokud nezačne z kůže vytékat tuk. Potom obraťte a pečte další 3–5 minut, podle toho, jak chcete mít maso propečené.

Odstavte z plotny asi na 5 minut, zatímco budete vařit rebarboru.

2

V hrnci nechte rozpustit máslo, přidejte rebarboru a vařte asi 1 minutu, potom přidejte ocet, cukr a badyán, přiveďte do mírného varu a vařte, dokud nebude rebarbora měkká. Dochuťte podle libosti.

3

Kachní prsa nakrájejte a hned podávejte s rebarborovou omáčkou.