

Kachna na pomerančích

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kachní stehna 4 ks
- Celý černý pepř 1 lžička
- Jalovec 1 lžička
- Sůl 80 g
- Kachní sádlo 800 g
- Mrkev 2 ks
- Pomeranč 3 ks
- Šalotka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Kachní vývar 150 ml
- Pomerančový likér 4 cl
- Rýže basmati 250 g
- Šalvěj 1 snítka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní stehna omyjte a osušte. Pepř a jalovec plochou stranou nože rozdrťte a smíchejte se solí. Směs vetřete do masa, uložte do pekáče a nechte přes noc marinovat v chladu. Troubu zapněte na 180°C. Ráno asi otřete papírovou utěrkou dosucha. Na horní straně stehen (s kůží) zprudka opečte na troše sádla dozlatova. Narovnejte zpět do pekáče a zalijte zbylým sádlem (jen asi 1 lžíci nechte

stranou). Všechno maso by mělo být ponořené v sádle. Vložte do trouby a pečte asi 2,5 hodiny. Mezitím nakrájejte mrkev na tenké nudličky. Dva pomeranče oloupejte a nakrájejte na kolečka. Z posledního pomeranče oškrábejte oranžovou část kůry a vymačkejte z něj šťávu. Šalotku a česnek nakrájejte najemno. Šalotku zpěňte na zbylé lžíci sádla. Přidejte mrkev a česnek a nechte také zpěnit. Zalijte pomerančovou šťávou, vývarem a likérem a nechte zredukovat asi na polovinu. Dochutěte solí a pepřem. Stáhněte z plamene a jen na prohřáté vložte plátky pomeranče. Rýži uvařte podle návodu na obalu. Kachnu vyjměte z konfitu a nechte okapat. Podávejte s rýží, pomerančovou omáčkou a ozdobené jemně nasekanou šalvějí.