Medová kachna na zázvoru a cideru

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Kachna 1.5 kg
- Med 3 lžíce
- Cider 4 dl
- Zázvor 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kachnu opláchneme zvenku i zevnitř, odřízneme krk a biskupa. Pinzetou vytáhneme zbytky peří a osušíme ji kuchyňskou útěrkou. Sůl a pepř důkladně vmasírujeme do masa. V míse prošleháme med s ciderem a cca 3 cm jemně nastrouhaného zázvoru.

Vzniklou směsí potřeme kachnu ze všech stran. Kachnu vložíme do pekáče prsy nahoru, zakryjeme potravinářskou fólií a necháme nejlépe přes noc odležet. Druhý den kachnu na několika místech propíchneme vidličkou, aby z ní mohl odtékat tuk, a vložíme ji do trouby vyhřáté na 230°C. Pečeme 15 minut, poté kachnu přikryjeme alobalem a při teplotě 160°C pečeme 2 hodiny. V průběhu pečení maso přeléváme výpekem, pokud by se šťáva vypekla, podlijeme kachnu ciderem. Ke konci pečení

alobal odstraníme a na posledních 15 minut zvýšíme teplotu na 230°C, aby byla kůrčička zlatavá a křupavá.