

Kachna na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kachna 1 ks
- med 3 lžíce
- drůbeží vývar 1 hrnek
- mletý zázvor 0.5 lžička
- dezertní víno 2 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Očištěnou kachnu osolíme, podlijeme vývarem apečeme v pekáči asi hodinu. Přidáme sójovou omáčku, víno a zázvor. Přikryjeme poklicí, počeme a stále podléváme. Když je kachna skoro měkká, přidáme tekutý med a dopečeme. Maso šťávou přelijeme.