

Kachna ve sladkokyselém nálevu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kachna (dvě křepelky) 1 ks
- Panenský olivový olej 1.4 l
- Vinný ocet 3 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Červené víno 2 sklenice
- Likér kolumbijské kávy 2 hrnek
- Melounové kuličky (vodní meloun) 6 ks
- Sůl podle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nakrájenou cibuli vložte do oleje a jakmile zezlátne, položte na ni drůbež ochucenou muškátovým oříškem a solí, zalijte octem a vínem a pečte na mírném ohni dozlatova. Jakmile získá drůbež správnou barvu, polévejte ji vlažnou vodou, aby byla křehká.
2. Upečenou drůbež zalijte kávovým likérem s melounem a nechte ještě 5 minut vařit na mírném ohni.
3. Servírujte na talíře a jako přílohu zvolte opečené žampiony s pórkem nebo brambory opečené ve slupce.

