

Kachna na pomerančích II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kachna 1 ks
- jablko 1 ks
- pomeranč 2 ks
- med 2 lžíce
- pomerančová šťáva 120 ml
- drůbeží bujon 0.5 kostka
- sůl a pepř 1 špetka
- mletý kmín 1 špetka
- olej 1 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kachnu omyjte a vložte do pekáče, který vymažete olejem, osolíte, pokmínujete a potřete medem. Oloupejte jablko a pomeranče a naporcujte. Ovoce dejte do břišního otvoru kachny i kolem ní do pekáče. Přelijte pomerančovou šťávou a podlejte bujonem. Pečte při 180 asi 2 hodiny, první hodinu přikryté alobalem nebo poklicí. V případě potřeby podlijte bujonem a přelévejte výpekem.

Poznámka:

Podávejte s červeným zelím akarlovanským knedlíkem.