

Pekingská kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- třtinový cukr 2 lžíce
- rýžový ocet 2 lžíce
- sojová omáčka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 6

Postup:

Vykuchané kachně pod kůži napumpujeme vzduch, aby se oddělila kůže od masa, a natřeme ji omáčkou ze směsi cukru, černého rýžového octa a sójové omáčky. Pak kachnu pověsíme za krk na několik hodin do suchého a dobře větraného místa, aby dokonale oschla.

Do takto připravené kachny nalijeme vroucí vodu a opět ji za krk zavěsíme do pece, v které se při pravidelném otáčení po dobu asi 40 minut zevnitř dusí a z vnějšku peče, až se dosáhne křehkého masa a lahodně křupavé kůrky.