

Kachní rolka na pomerančích

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vykostěná kachna 1 ks
- Bílé víno 1 dl
- Sušené švestky 8 ks
- Vejce 2 ks
- Plátky toastového chleba 5 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Tymián 2 snítka
- Šalvěj 1 snítka
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- **Omačka**
- Pomeranče zbavené bílé spodní slupky 2 ks
- Dezertní bílé víno 2 dl
- Štáva z jednoho pomeranče 1 ks
- Hnědý cukr 1 špetka

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kousky nakrájený chléb bez kůrek zvlhčíme vínem, střídku vymačkáme a smícháme ji s prošlehanými vejci. Vykostěnou kachnu položíme kůží dolů na pracovní desku a rozkrojíme ji na dva pláty. Maso naklepeme přes mikrotenovou fólii, osolíme a opepříme. Na každý plát položíme dva plátky anglické slaniny, polovinu nádivky a polovinu švestek a zabalíme do rolády. Rolky ovážeme řeznou nití, osolíme je a opepříme. Vložíme do pekáčku, doplníme tymiánem a šalvějí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C nejprve 15 minut, maso podlijeme trochou vína s vodou, snížíme teplotu na 180°C a dopékáme 90 minut i déle. Během pečení rolky otáčíme, podléváme vodou a přeléváme šťávou. Hotové rolky zabalíme do alobalu a ponecháme v teple. Štávu v pekáčku uvedeme do varu, seškrábeme do ní výpek z krajů pekáčku a zalijeme vínem. Přidáme špetku cukru, pomerančovou šťávu, osolíme, opepříme a necháme přejít varem. Do šťávy vložíme na plátky nakrájený pomeranč a

prohřejeme jej. Rolky nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře a přelijeme šťávou s pomeranče.