

Kačena na pomerančích



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

324 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kacena-na-pomerancich>

Příprava

Kačicu posolíme, potrieme tymianom a olejom. Dohnútra vložíme dieliky z jedného pomaranča, pokrúpané jablka, bobkový list a petržlenovú vňať. Pečieme vo vyhriatej rúre. Takmer mäkkú kačicu zalejeme vínom a upečieme do červena. Polievame ju vypečenou šťavou. Nakoniec pridáme pomarančovú šťavu, zahustíme múkou, necháme prevrieť.

Tip k receptu

Rozporciovanú kačicu obložíme kolieskami pomaranča, opečeného na masle. Podávame s ryžou, so zemiakmi alebo pečivom.

Ingredience

- 1 stredne veľká kačna
- 2 pomaranče
- 2 lžice olivového oleje
- 20 g másla
- 2 jablka
- 200 ml bieleho vína
- 1 lžice hladké mouky
- pomarančová šťáva z jedného pomaranče
- 1 lžička tymiánu
- 1 bobkový list
- 1 lžice čerstvě nasekané petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina

