

Co si dneska ukuchíme ? Něco netradičního - Kachnu na pomerančích !

Co budeme potřebovat ?

1 pěknou kachničku nebo dvě i více, dle počtu jedlíků, kteří čekají ve frontě - při větším množství ptáků pak ale musíme množství dalších surovin násobit, protože dále to platí pro kachnu jedinou :

- * 2 středně velké pomeranče
- * 1 pórek
- * 1 čajová lžička celého pepře
- * na špičku nože mletého černého pepře
- * 8 kuliček nového koření
- * 3 bobkové listy
- * sůl

A jak na to ?

Kachnu omyjeme, osolíme, vnitřek opeříme, naplníme celými oloupanými pomeranči a uzavřeme jehlou.

Omytý pórek posekáme na větší kusy, vložíme do pekáče, přidáme asi 5 kuliček černého pepře, bobkový list a na to vložíme kachnu. Podlijeme troškou vody, zakryjeme poklicí a dáme do horké trouby péci. Zatím ostatní pepř a nové koření dáme asi na 15 min. zvolna vařit v šálku vody.

Kachnu průběžně podléváme a sbíráme přebytečný tuk. Když je koření vylouhované, zcedíme ho a vývar z koření přidáme ke kachně. Až bude kachna měkká, za cca 1 – 1 ½ hod. (dle toho, jaká to byla sportovkyně) sejmeme poklici a dopečeme kachnu do zlatova. Hotovou kachnu vyjmeme a pomeranče vyndáme do výpeku. Kachnu pak šikovně naporcujeme. Vyjmeme bobkový list a šťávu z kachny spolu s pomeranči rozmixujeme do hladké omáčky. Podáváme vždy porci kachny s bramborovou kaší, přelitou pomerančovou omáčkou. Vhodnou přílohou je též hlávkový salát.

Dobrou chuť a užijte si to !

PS : Možná jste také někdy pocítili touhu si trošku zaexperimentovat, já tuto chuť mám skoro pořád. Receptů najdete dnes všude mraky, většina z nich je ale moc složitá a zabere hospodyně, v dnešní uspěchané době, zbytečně mnoho času. Já dávám přednost jednoduchosti a originalitě. Už si ani



nepamatuji, kdy a kde jsem tento námět zahlédla, přizpůsobila jsem si ho ale dle své představy. Doufám, že vám bude moje Kachna na pomerančích chutnat, ale možná, že si vymyslíte ještě jiné zajímavější variace. V tom případě vám držím palce, bude to určitě skvělé !

Eva Hrušková, foto O.H.