Pekingská kachna

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

1 ks	kachna
	vařená rýže
	zelené saláty

Marináda (na vnitřek kachny):

2 lžíce	cukr
1 lžička	sůl
1/2 lžička	mleté koření pěti vůní
1/2 lžička	zázvor (sušený nebo čerstvě nastrouhaný)

Koření na ochucení (též dovnitř kachny):

kousek	čerstvý zázvor
2 hvězdička	anýz
1 ks	bobkový list

Glazé (na kůži kachny):

1 lžíce	cukr
3 lžička	rýžový ocet
2 lžička	červené rýžové víno

Omáčka k podávání:

2 lžíce	cukr
1 lžička	ústřicová omáčka

3 lžička	sojová omáčka
3 lžíce	olej



Postup přípravy

Kachnu očistíme, omyjeme a osušíme. Suroviny na marinádu smícháme dohromady a celý vnitřek kachny s ní potřeme. Potom dovnitř kachny nasypeme směs koření na ochucení a dutinu kachny sepneme špejlí. Osušenou kůži kachny potřeme směsí, kterou jsme si připravili ze surovin pro glazé. Tím docílíme šťavnatosti masa a nádherného tmavě červeného lesklého povrchu kůže. Kachnu potřenou glazé položíme do pekáče na rošt a vložíme do trouby vyhřáté na 200° Celsia. Pekáč pod kachnou naplníme horkou vodou a pečeme asi 1 ½ hodiny. Mezitím si připravíme omáčku, na níž smícháme všechny uvedené suroviny a na pánvi za vytrvalého míchání přivedeme směs k varu. Omáčku stáhneme z ohně a necháme vychladit. Hotovou a upečenou kachnu touto omáčkou přelijeme a servírujeme s rýží a zelenými saláty.