

# 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, pokrájané 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 kachna
- ✓ 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 čerstvé nasekané petrželové nati

## Kategorie

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

