

Kačka na červeném víně



Obtížnost:

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

157 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kacka-na-cervenem-vine>

Příprava

Kačku rozporcujeme a osolíme. V rozpálenom oleji speníme cibuľu posekanú na drobno , pridáme pokrájanú koreňovú zeleninu, bobkový list a všetko zalejeme červeným vínom. Do tohto základu vložíme rozporcovanú kačku a klinčeky. Prikryjeme a udusíme domäkka. Počas dusenia podlievame hydinovým vývarom. Mäkkú kačku vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou na sucho a povaríme. Do pripravenej omáčky vložíme kačku a posypeme nadrobno posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.



Tip k receptu

Kačku môžeme nahradiť sliepkou (brojlerom), ale nesmie byť príliš stará.

Ingredience

- ✓ 1 kachna cca 1000 g
- ✓ 200 g kořenové zeleniny
- ✓ 200 ml červeného vína
- ✓ 150 ml olivového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 2 hřebíčky
- ✓ 100 ml drůbežího vývaru
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 1 lžíce zelené petrželové natě

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod