



Kačica orientálna



Sypký prípravok s koreninami na kačicu.

Zloženie: jedlá soľ 55 %, zázvor mletý, cesnak sušený mletý, cukor, čierne korenie mleté, koriander mletý, škoricca mletá 2,5 %, klinček mletý 2,5 %, badián mletý 2,5 %, fenikel mletý, pomarančová kôra mletá 2 %, aníz mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.

Voňavá kačica s ryžou (4 porcie)

Ingrediencie: celá kačica, 1 pomaranč, 2 ČL koreniacej zmesi Kačica, 25 ml sójovej omáčky, 25 g hoisin omáčky, 1 PL medu, soľ, 1,5 ČL škrobu.

Pripravte marinádu zmiešaním pomarančovej šťavy, sójovej a hoisin omáčky, medu a koreniacej zmesi. Kačiču zľahka osolte, zalejte marinádou a cez noc nechajte marinovať tak, aby bola celá pokrytá. Marinádu zlejte do hrnca a kačicu premiestnite na pekáč. Podlejte vodou, zakryte alobalom a pečte pri 160 °C asi 3 hodiny. Na záver zvýšte teplotu na chrumkavú kožičku. Marinádu privedte do varu, pridajte trochu vody a nechajte chvíľu prebublávať. Zahustite škrobom rozpusteným vo vode. Kačicu podávajte s ryžou a prelejte omáčkou.