






CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposlí



Peking Duck

pekingská pečená kachna



PŘÍPRAVA



4-6 HODIN

VAŘENÍ



1,5 HODINY

PORCÍ



8 PORCÍ

KUCHYNĚ



ČÍNSKÁ

SUROVINY

- 1,6 – 1,75 kg kachny, čerstvé nebo mražené
- 2½ lžice čínského koření pěti vůní
- 1,2 l vody
- 2 lžice pražených mletých zrněk sečuánského pepře
- 150 ml čínského černého rýžového octa
- 24 ks jarních cibulek
- 3 lžice sladového/maltózového cukru (nebo medu)
- 6 lžic omáčky Hoisin
- 3 lžice tmavé sójové omáčky
- 1½ lžice hrubé soli

POSTUP

Příprava surovin na náplň

1. Pokud je kachna zmražená, důkladně ji rozmrazte. Kachnu dobře opláchněte a zcela osušte kuchyňským papírem. V blízkosti krku nasadte hák na maso.
2. Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu s octem. Držte kachnu za hák nad hrncem a pomocí velké naběračky ji několikrát opatrně přelijte tímto nálevem, jako byste ji chtěli omývat, dokud se zcela nepokryje celá kůže. Zbytek nálevu si uschovejte.
3. Kachnu pověste na chladné, dobře větrané místo, aby se usušila, případně ji pověste před studený ventilátor na přibližně 2-3 hodiny nebo přes noc.
4. Když je kachna vysušená, přiveďte k varu uschovaný roztok vody a octa, přidejte cukr (nebo med) a sójovou omáčku a opět kachni kůži důkladně omývejte a nechte ji ještě alespoň 2-3 hodiny sušit před ventilátorem. Po vysušení bude povrch kůže připomínat pergamen.
5. Smíchejte sůl, koření pěti vůní a rozdrcená zrnka Sečuánského pepře a tuto směs rovnoměrně vetřete do dutiny kachny.
6. Předehřejte troubu na 240 °C. Mezitím položte kachnu na rošt v pekáči prsy nahoru. Do pánve nalijte 150 ml vody (zabráníte tak rozstříkování tuku).
7. Pečte 15 minut, poté snižte teplotu v troubě na 180 °C a pečte ještě 1 hodinu a 10 minut.
8. Zatímco se kachna peče, připravte štětečky z jarní cibulky. Odřízněte a odstraňte zelenou část jarní cibulky a poté odřízněte její spodní kořínky. Měla by vám zůstat bílá část o délce 7,5 cm. Na jednom konci jarní cibulky udělejte podélný řez dlouhý asi 2,5 cm. Jarní cibulku přetočte o 90° a znovu nařízněte.
9. Tento postup opakujte i na druhém konci. Nakrájené jarní cibulky namočte do ledové

vody, aby se stočily do štětečků. Před použitím je osušte.

10. Vyjměte kachnu z trouby a nechte ji alespoň 10 minut odležet, než ji začnete porcovat.
11. Pomocí sekáčku nebo ostrého nože nakrájejte kůži a maso na kousky a naaranžujte je na teplý talíř.
12. Podávejte ihned s čínskými plackami, štětečky z jarní cibulky a miskou omáčky Hoisin.

Recept na čínské placky

1. V kuchyňském robotu smíchejte 1/2 hrnku hladké bílé mouky, 2 lžice kukuřičné mouky, 1/4 šálku vody, 1/4 šálku mléka, 2 vejce a 2 lžice rozpuštěného másla. Zpracovávejte, dokud nebude těsto hladké.
2. Přendejte do nádoby. Přikryjte a nechte 15 minut stát.
3. Rozehřejte nepřilnavou pánev na střední teplotu. Potřete ji zbylým máslem. Do pánve dejte lžici těsta. Rozetřete ho tak, aby vznikla tenká placka o průměru asi 16 cm.
4. Pečte 2 minuty. Otočte a pečte další 1 minutu. Přendejte na talíř.
5. Postup opakujte se zbývajícím těstem.