

RECEPT | Pekingská kachna

Příprava pekingské kachny je časově náročná, ale my vám představíme jednodušší metodu, která se velmi blíží té originální. Stačí si vyhradit dostatek času a výsledek bude dost dobrý i pro císaře. **Pekingská kachna se tradičně podává s čínskými palačinkami**, jarní cibulkou nakrájenou do tvaru štětečku a sladkou fazolovou omáčkou. V Hongkongu a na Západě se místo ní používá omáčka Hoisin (je velmi podobná sladké fazolové omáčce). Každý host si na palačinku dá trochu omáčky. Na ni se položí kousek křehkého masa s kůžičkou spolu se štětečkem z jarní cibulky a celá směs se sroluje jako plněná palačinka. **Jíst se může hůlkami nebo prsty**. Jedná se o výjimečný pokrm pro nevšední slavnostní večeři.



Doba přípravy

Počet porcí

Kuchyně



čínská



2 – 48 hodin 8 porcí

Suroviny

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

Postup

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 rozdrčená 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 rozstříkovaní tuku). Pečte 15 minut, poté snižte teplotu v troubě na 180 °C a pečte ještě 1 hodinu a 10 minut.
7. 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. Tento postup opakujte i na druhém konci. Nakrájené jarní cibulky namočte do ledové vody, aby se stočily do štětečků. Před použitím je osušte.
8. Vyjměte kachnu z trouby a nechte ji alespoň 10 minut odležet, než ji začnete porcovat. Pomocí sekáčku nebo ostrého nože nakrájejte kůži a maso na kousky a naaranžujte je na teplý talíř.

9. Podávejte ihned s čínskými plackami, štětečky z jarní cibulky a miskou omáčky Hoisin.

Tipy

Recept na čínské placky

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