

KACHNA OSMI POKLADŮ

1 kachna asi 2 kg, **3 hvězdičky anýzu**, 1 šálek sladká rýže, **3 šálky voda**, 5 kusů černé sušené houby, **3 šálky horká voda**, 2 lžíce sušené krevety, **3 lžíce oleje**, 1 stroužek česneku nasekaný, **1/2 šálku čerstvá karotka na kostičky**, 1/2 šálku hrášek mražený (rozmražený ve vodě a scezený), **1/2 šálku bambusové výhonky na kostičky (nebo vodní kaštiny)**, 2 čínské párky bez slupky a na kostičky nebo měkká klobása, **1/4 šálku vody**.

Marináda: 2 lžíce rýžové víno Shaoxing, **1 lžička soli**, 1 lžička sečuánský pepř nebo černý mletý pepř.



Omáčka: 3 lžíce sójová omáčka, **1 lžička škrobu**, 1/8 lžičky pepře, **1 lžička cukr nebo med**, 2 kolečka čerstvý zázvor.

Trochu nalomíme křídla a stehna kachny přiměřenými údery čínským nožem. Nožem nařízneme kůži a stáhneme a obnažíme prsa. Kůži stáhneme z celé kachny včetně křídel a stehen, a to pouze jedním směrem. Pak kůži vrátíme do původního stavu.

Smícháme ingredience na marinádu ve velké nádobě, dobře promícháme. Přidáme kachnu a dobře promícháme s marinádou. Necháme marinovat 6 až 8 hodin. Namočíme sladkou rýži (kulatozrnou) ve dvou šálcích vody na dvě hodiny. Namočíme černé houby do změknutí v šálku horké vody a sušené krevety ve dvou

šálcích horké vody po dobu 15 až 20 minut. Scedíme rýži, houby a krevety a vymačkáme přebytečnou vodu. Z černých hub odstraníme tvrdé stonky. Měkké houby nakrájíme.

Ve woku rozehejeme olej střední teplotou asi 30 vteřin. Přidáme česnek a smažíme do zlatova asi 10 vteřin, česnek vyjmeme a vyhodíme. Přidáme krevety a nakrájené černé houby, smažíme jednu minutu. Přidáme mrkev, hrášek, bambusové výhonky nebo vodní kaštiny, čínské párky, měkkou sladkou rýži a 1/4 šálku vody. Vaříme, až je rýže téměř měkká, asi 10 minut. Rozehřejeme troubu na 190 stupňů Celsia. Vyjmeme kachnu z marinády a umístíme ji na plech. Kachnu naplníme rukou pod kůží vychladlou rýžovou směsí. Kůži uzavřeme párátky nebo nití. Kachnu umístíme na plech a dáme do trouby na střední rošt, kachními prsy nahoru. Na spodní rošt pod kachnu umístíme mělkou pánev s vodou. Pečeme do hněda zlatavé barvy asi 45 minut.

Připravíme si v malé misce ingredience na omáčku a dobře promícháme. Uvedeme do varu střední teplotou. Z omáčky odstraníme kořeny zázvoru. Vyndáme upečenou kachnu. Odstraníme párátka. Kachnu nakrájíme na 4 až 6 porcí. Porce polijeme omáčkou a podáváme horké. Stačí pro 4 až 6 osob.

Kachna osmi pokladů plněná osmi různými lahodnými přísadami je populární čínské jídlo.