

# Teriyaki kachní palačinky

Celkový čas vaření **150 min.** 15 min. Doba přípravy **135 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):  
**4.794 kJ / 1.145 kcal**

Tuky: **97,1 g** Bílkoviny: **37,8 g**  
Sacharidy: **30,9 g**

## INGREDIENCE

### 4 Porce

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>1 čajová lžička</b>   | čínského koření pěti vůní                                       |
| <b>1</b>                 | stroužek česneku, jemně nastrohaný                              |
| <b>1 polévková lžíce</b> | najemno nastrohaného čerstvého zázvoru                          |
| <b>3 polévkové lžíce</b> | <a href="#">Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem</a> |
| <b>1,5 kg</b>            | celá kachny   |
| <b>14</b>                | čínských palačinek  |
| <b>1 svazek</b>          | jarní cibulky, nakrájené podélně                                |
| <b>0,5</b>               | okurky, nakrájené na tenké hranolky                             |

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Předehejte troubu na 170 °C/150 °C, ventilátor/plyn značka 3. Smíchejte dohromady čínské koření pěti vůní, česnek, zázvor a omáčku Kikkoman Teriyaki sezam. Položte kachnu na rošt v pekáči a polijte ji polovinou omáčky. Vložte kachnu do předeřtáté trouby a pečte 1 hodinu. Poté ji přelijte zbylou omáčkou a pečte další hodinu, dokud nebude kůže krásně křupavá a maso šťavnaté.

### Krok 2

Zapněte troubu na 200°C/180°C ventilátor/plyn stupeň 6 a pečte kachnu dalších 10 – 15 minut, aby kůže trochu křupala. Vyjměte z trouby a nechte 5-10 minut vychladnout, poté maso a kůži nakrájejte.

### Krok 3

Připravte čínské palačinky podle pokynů na obalu. Podávejte s natrhanou kachnou, jarní cibulkou, okurkou a Kikkoman Teriyaki sezam omáčkou, kterou si můžete přidat podle chuti.