

Kachna na jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1.5 kg
- jabka 4 ks
- česnek 4 stroužek
- rozmarýn 2 snítka
- cibule 1 ks
- Kmín 1 hrst

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Omytou a očištěnou mladou kachnu velkou kilo a půl osolíme, do břišní dutiny vložíme oloupaná, nakrájená jádřinců zbavená jablka, nakrájený česnek a snítky rozmarýnu a kmín
2. Kachnu na pánvi opečeme ze všech stran, aby se zatáhla kůže
3. Opečenou kachnu přendáme do pekáče podlijeme vodou, maso okmínujeme a 1 hodinu pečeme při 190 °C, během pečení podléváme výpekem
4. Po hodině pečení přidáme do pekáče oloupaná a nakrájená jablka a cibuli, kachnu dopečeme až je maso měkké a kůrčička zlatavá
5. Opečená jablka s cibulí propasírujeme přes sítko a zahustíme s nimi výpek
6. Takto upečenou kachničku podáváme nejlépe s bramborovým knedlíkem a červeným zelím.

