Plněná velikonoční kachna

Kategorie: Maso

Autor: krakysh

Suroviny

Porce: 4

- Kachna 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Mladé kopřivy 1 hrst
- Loupané mandle 50 g
- Housky 2 ks
- Mléko 100 ml
- Vejce 2 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu dobře omyjeme, vypláchneme a osušíme, odstříhneme konce křídel. Potřeme zvenčí i uvnitř solí a necháme odležet. Cibulku očistíme a nakrájíme. Kopřivy najemno nasekáme. Mandle nakrájíme na nudličky. Troubu předehřejeme na 170 °C.

Housky nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem s rozšlehanými žloutky. Z bílků ušleháme sníh.

Namočené housky promícháme s cibulkou, kopřivami, ochutíme solí, pepřem a vmícháme sníh.

Kachnu naplníme nádivkou, sešijeme nebo spíchneme a položíme do pekáče na odstřihnutá křídla prsíčky dolů. Podlijeme trochou vody a dáme péct.

Během pečení kachnu podléváme a přeléváme výpekem, propichujeme vidličkou, aby se sádlo mohlo vypékat. Přebytečné sádlo průběžně odebíráme.

Ke konci pečení obrátíme kachnu prsíčky vzhůru, přeléváme výpekem a dopečeme.