

Jednoduchá pečená kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- dle potřeby sůl a pepř 1 ks
- trocha grilovacího koření 1 ks
- cibule 1 ks
- kousek másla 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kachnu omyjeme a naporcujeme. Potřeme ji solí, opepríme a posypeme grilovacím kořením. Cibuli nakrájíme na kolečka a osmažíme na másle.

Kachnu vložíme na pánev a zprudka osmahneme ze všech stran. Pak ji i s cibulí přendáme do pekáče, podlijeme trochou vody, přiklopíme druhou polovinou pekáče a dusíme doměkka. Pak výpek slijeme, rozmícháme v něm mouku a tímto sosem kachnu poléváme. Pečeme, dokud se neutvoří křupavá kůrčička.