

Kachna pomalu pečená

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Kachna cca 1,7 kg 1 ks
- Sůl 1 hrst
- Kmín 1 hrst
- Med 150 ml

Doba přípravy: 600 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 6

Postup:

1. Kachnu omyjte a osušte, odřízněte přebytky tuku u biskupa a u krku a kachnu důkladně osolte zvenku i zevnitř. Posypte ji kmínem. Posadte do pekáčku, mírně podlijte vodou, přiklopte a pečte 5 hodin v troubě předehřáté na 90 °C.
2. Zvyšte teplotu na 120 °C a pečte dalších 5 hodin. Opět přiklopené, s kachnou nic nedělejte, nepodlévejte ji. Teprve hodinu před koncem pečení kachnu odklopte, potřete medem a do konce pečení ji potírejte.

Jako příloha může být houskový nebo bramborový knedlík, špecle nebo lokše