

Kachní stehna s jablečnoskořicovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní stehna 4 ks
- rama culinasse 1 lžička
- cibule 1 ks
- jabka 2 ks
- skořice 1 ks
- hotová jíška 2 lžíce
- sůl 1 ks
- jablečná šťáva 400 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pečicí nádoby vložíme očištěná a osolená kachní stehna, podlijeme je troškou vody a v troubě upečeme dozlatova. Výpek přelijeme na pánev, přidáme Ramu Culinasse, jemně nakrájenou cibuli, jablka a vše společně orestujeme. Směs zalijeme jablečnou šťávou a podle potřeby zahustíme Knorr Tmavou jíškou. Necháme společně projít varem, ochutíme mletou skořicí a podáváme.