

Meruňková kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- rohlík 2 ks
- mléko 100 ml
- sušené meruňky 200 g
- mandle 1 lžíce
- petrželová nať 1 hrst
- vejce 1 ks
- mletá skořice, kmín, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kachnu opláchneme, očistíme a osolíme. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka. Meruňky omyjeme a nasekáme nadrobno. Rovněž nasekáme oloupané mandle a petrželovou nať. Vše smícháme s vejce a nádivku dochutíme, mletou skořicí a solí. Kachnu naplníme nádivkou a kůži spojíme pomocí jehel. Nakonec kachnu pokmínujeme, podlijeme vodou a dáme péct, pečeme asi 2 hodiny. Hotovou kachnu servírujeme s houskovým knedlíkem.