

Vlámská kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- anglická slanina 50 g
- bílé hrozny 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou kachnu opláchneme pod studenou tekoucí vodou, pak ji důkladně osušíme, osolíme a okořeníme pepřem z venku i zevnitř
2. Připravenou kachnu zevnitř ještě mírně posypeme sušenou mateřídouškou, zprudka ji opečeme, ze všech stran, na kostičkách rozpálené anglické slaniny
3. Kachnu mírně podlijeme teplou vodou a za občasného podlévání a přelévání masa výpekem ji pečeme, v troubě vyhřáté na 180 °C, doměkka
4. Asi 10 minut před koncem pečení ke kachně přidáme kuličky hroznů, krátce prohřejeme.

Doporučení:

Naporcovanou kachnu podáváme například s bramborovým pyré, obloženou kuličkami hroznů.

Poznámka:

kachna o váze 2 kg