

Kachna nadivoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- máslo 100 g
- slanina 80 g
- mrkve 3 ks
- celer 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- hladká mouka 50 g
- červené víno 1 sklenice
- nové koření 10 kulička
- pepř 10 kulička
- jalovec 6 kulička
- bobkový list 2 ks
- hřebíček 3 ks
- cukr 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechno koření v hmoždíři nahrubo roztlučeme. Očištěnou vykuchanou kachnu omyjeme, osušíme

rozčtvrtíme, potřeme částí tlučeného koření, zakryjeme a uložíme na 1 - 2 dny v chladu. Odleželou kachnu prošpikujeme slaninou nakrájenou na nudličky a osolíme. V pekáči rozejdeme polovinu másla, přidáme celer nakrájený na větší nudličky, na kolečka nakrájenou mrkev a petržel a zeleninu orestujeme. Vmícháme cukr a jakmile směs začne hnědnout, vložíme do pekáče připravenou kachnu. Zakryjeme ji, vložíme do trouby vyhřáté na 160 °C a dusíme ve vlastní šťávě asi 30 minut. Pak kachnu podlijeme naběračkou horké vody, přidáme ocet, zbytek koření a na kolečka nakrájenou cibuli a kachnu dále pozvolna dusíme doměkka.

Mezitím v pánvi rozejdeme zbylou polovinu másla, zaprášíme ho hladkou moukou a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Měkkou kachnu vyjmeme, omáčku v pekáči zahustíme připravenou jíškou, zředíme trochou horké vody, přidáme červené víno a promícháme. Omáčku dochutíme octem, solí a cukrem, povaříme a na závěr přecedíme.

Kachnu naporcujeme, vložíme zpět do omáčky a necháme přejít varem. Podáváme ji s houskovým nebo bramborovým knedlíkem.