

Pečená kachna s kaštanovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- máslo 240 g
- sůl 1 lžička
- jedlé kaštany 12 ks
- kachní vnitřnosti 1 ks
- houska 4 ks
- vejce 3 ks
- mléko 2.5 dl
- strouhanka 30 g
- petržel 1 hrst
- cukr 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Housky nakrájíme na kostky a zalijeme je mlékem. V míse utřeme změkklé máslo do pěny. Postupně k němu přimícháme žloutky, namočené housky, které nejdříve dobře vymačkáme, a nadrobno nakrájená játra. Směs osolíme, ochutíme cukrem a muškátovým květem, vmícháme oloupané a nasekané uvařené kaštany a petrželku, zahustíme strouhankou a na závěr zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků.

Očištěnou vykuchanou kachnu omyjeme, osušíme a dutinu naplníme nádivkou. Otvor zašijeme nebo sepne jehlami, kachnu na povrchu osolíme, položíme do pekáčku a obložíme kousky másla. Vložíme ji do trouby vyhřáté na 160 °C a pečeme za průběžného podlévání vodou (ne moc, aby se utvořila křupavá kůrčička) a přelévání vypečenou šťávou asi 2 hodiny dozlatova.

Hotovou kachnu naporcujeme a podáváme s vařenými nebo opečeným bramborami. Každou porci ještě můžeme ozdobit vařenými nebo pečenými kaštany.