

Kachna téměř bez práce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 2 kg
- sůl 1 balíček
- kmín 1 balíček

Doba přípravy: 330 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou kachnu dobře osušíme a ze všech stran i zevnitř osolíme a okmínujeme. Vložíme prsíčky nahoru do suchého pekáče a přikryjeme pokličkou. Nepodlévat! Dáme do studené trouby a zapneme na 120°C. Pečeme 4 - 5 hodin (podle velikosti kachny). První čtyři hodiny troubu neotvírat.

Poznámka:

Podáváme nejlépe s dušeným červeným zelím a bramborovými nebo houskovými knedlíky.