

Kachna nadívaná jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 0.5 kg
- Majoránka 1 lžíce
- Vepřové sádlo 50 g
- Sůl 2 lžička
- Kachna 1 ks

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu očistíme a omyjeme. Jablka nakrájená na čtvrtiny nebo osminy obalíme v majoránce a vložíme je dovnitř kachny vysypané majoránkou. Kachnu zašijeme nebo uzavřeme pomocí kovové

grilovací jehly. Kachnu vložíme do pekáče vymazaného sádlem a pečeme ji zakrytou(ne v horkovzdušné troubě) 2 -3 hodiny při teplotě 180°C. Kachnu poléváme během pečení každých 15 minut kachním výpekem. Posledních 30 minut ji pečeme odkrytou, aby získala křupavou a zlatavou kůrku.

Kachnu podáváme s knedlíky a zelím.