

Medová kachna s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- medová pikantní marináda 3 lžíce
- med 2 lžíce
- jablka 2 ks
- dle chuti pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu omyjeme, rozpůlíme, osolíme, opepříme a položíme na pekáč. Důkladně prsty vetřeme marinádu a pokapeme medem.

Jablka zbavíme slupky, nakrájíme na půlměsíčky a rozložíme podél kachny, kterou mírně podlijeme vodou. Pečeme při 170 °C zhruba 2 hodiny.

Výpek mírně zahustíme jíškou. Kachna je nejlepší s bramborovými noky.