

Kachna pečená na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kachna 1 ks
- hlíza zázvor 1 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- rozinky 1 hrst
- pivo černé 200 ml
- knedlík houskový 1 ks
- dle chuti řepa červená nakládaná 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kachnu umyjeme, osušíme a naporcujeme. Čerstvý zázvor omyjeme, oloupeme, najemno nastroháme a smícháme se solí a kmínem. Touto směsí kachnu potřeme, posypeme rozinkami a zalijeme černým pivem.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C a nezapomeneme občas podlévat. Pečeme asi 1,5 hodiny, dokud není maso úplně měkké.

Kachničku podáváme s houskovým knedlíkem a salátem z červené řepy.

Poznámka:

Jestli nemáš ráda červenou řepu, zpestři si jídlo třeba kedlubnovým zelím.