

Dvanáctihodinová kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- med 1.5 dl
- kachna (cca 1,7 kg) 1 ks
- **podle chuti**
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 750 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu umyjeme, osušíme, odřežeme přebytky tuku a důkladně osolíme zevnitř i zvenku. Posypeme ji kmínem.

Kachnu dáme do pekáče, mírně podlijeme vodou, přikryjeme a pečeme 6 hodin v troubě předehřáté na 90 °C. Potom teplotu zvýšíme na 120 °C a pečeme dalších 6 hodin.

Hodinu před koncem pečení kachnu odkryjeme, potřeme medem a do konce pečení ji podle potřeby potíráme.

Dvanáctihodinovou kachnu rozkrájíme na porce a podáváme.