

Kachna pečená s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- **podle potřeby**
- jablko 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- brusinkový kompot 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a naplníme je brusinkovým kompotem.

Kachnu očistíme, osolíme a opeříme na povrchu i uvnitř, naplníme jablky s brusinkovým kompotem a pečeme. Při pečení kachnu přeléváme mastnou šťávou, podle potřeby podléváme vodou a tučné části napícháme masovou vidličkou, aby tuk lépe vytekl, část tuku odebereme. Při dopékání do šťávy vložíme další jablka naplněná brusinkami.

Upečenou kachnu s jablky podáváme s přílohou podle chuti. Vhodné jsou knedlíky nebo brambory.