

Divoká kachna po mostarsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sádlo 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 ks
- divoká kachna 1 ks
- voda 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- pórek 100 g
- sterilovaná řepa 750 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu osolíme, svaříme a necháme vychladnout.

Kachnu očistíme, omyjeme a naporcujeme na 4 díly. Ty necháme asi 6 dnů odležet v připravené osolené studené vodě.

Pak ji asi na 4 dny zavěsíme do udrny.

Kachnu dobře opláchneme a uvaříme v menším množství vody.

Pórek očistíme, nakrájíme nadrobno a osmahneme na sádle. Přidáme řepu, opepříme, opaprikujeme, zalijeme vývarem z kachny a dusíme doměkka.

Kachnu podáváme přelitou omáčkou.