

Pečená kachna s knedlíkem a se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- kmín 4 lžice
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou kachnu opláchneme, odstraníme biskupa, mírně osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme a vložíme do pekáče. Podlijeme trochou vody a pečeme po obou stranách dozlatova, tučnější části během pečení mírně propichujeme vidličkou, aby se sádlo dobře vypeklo. Kachnu během pečení

přeléváme výpekem, aby se méně tučné části nevysušily. Sádlo z výpeku slijeme, výpek zalijeme trochou horké vody, krátce provaříme a procedíme, poté do něj přidáme odlité sádlo a dobře promícháme.