

Pečená kachna s bramborovým knedlíkem a červeným zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší kachna 1 ks
- Kmín, sůl - dle chuti 3 špetka
- **Zelí**
- Hlávky červeného zelí 1.2 ks
- Cibule 40 g
- Sádlo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Cukr 15 g
- Kmín, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Knedlík**
- Uvařené brambory 400 g
- Hrubá mouka 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou kachnu osolíme, okmínujeme a vložíme do pekáče. Podlijeme ji vodou a zvolna pečeme za průběžného podlévání vodou. Upečenou kachnu rozdělíme na porce a podáváme s dušeným zelím a bramborovým knedlíkem.

Zelí: Omyté hlávkové zelí nakrouháme na nudličky, osolíme, okmínujeme, osladíme, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Na rozehřátém sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme ji hladkou moukou a za stálého míchání připravíme jíšku, kterou vmícháme do podušeného zelí a krátce povaříme.

Knedlík: Horké uvařené brambory nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme hrubou mouku a vejce, osolíme a vypracujeme těsto, ze kterého utvoříme dvě šišky. Vložíme je do vroucí osolené vody a vaříme asi 20 minut. Uvařené knedlíky nakrájíme na plátky.