

Kachna pečená s jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kachna bez drobů 1 ks
- Sladká jablka 1 kg
- Med 100 g
- Šťáva z limetky 1 ks
- Mleté nové koření - dle chuti 2 špetka
- Mletý skořice - dle chuti 1 špetka
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu opláchneme, osušíme, zvenku i zevnitř ji osolíme, ochutíme novým kořením a uložíme v chladu, nejlépe přes noc. Pak ji položíme hřbetem dolů do pekáčku, propícháme ji na tučných místech vidličkou a podlijeme 1 dl vody. Pekáček zakryjeme poklicí a vložíme do trouby vyhřáté na 160°C. Po 90 minutách kachnu odklopíme, přidáme k ní omytá jablka zbavená jádřinců, nakrájená na čtvrtky, vše přelijeme šťávou z limetky rozmíchanou s medem a trochou skořice a pepře a dále pečeme při 180 °C, dokud se napovrchu masa neutvoří zlatavá kůrčička. Během pečení přeléváme kachnu vypečenou šťávou. Hotovou kachnu naporcujeme a podáváme s pečenými jablky. Vhodnou přílohou je rýže.

Poznámka:

Odležení kachny přes noc