

Kachna po boloňsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kachna 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Kachní játra 1 ks
- Koňak 1 dl
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Rozmarýn 1 svazek
- Tymián 1 svazek
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní játra utřeme, přidáme koňak, jemně nakrájenou cibuli, česnek, bylinky, pepř a sůl. Touto směsí potřeme vnitřek kachny a necháme v chladu odležet několik hodin. Kachnu osolíme, opepříme, podlijeme vodou a upečeme dozlatova cca 60 minut.