

Šestihodinová kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kachna 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Kmín 2 lžička
- Mléko 100 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu důkladně ze všech stran osolte - solí potřete i břišní dutinu - a okmínujte. Dejte do pekáčku, přiklopte a dejte na 24 hodin odležet, aby sůl prostoupila do všech částí masa. Pak kachnu lehce podlijte mlékem, opět přiklopte a dejte do trouby vyhřáté na 120 °C. Pečte 6 hodin bez jediného zásahu. Pak odklopte, teplotu zvyšte na 200 °C a 10-15 minut dopečte.