Dozlatova upečená kachna

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuchyňská upravená kachna - okolo 2 kg 1 ks
- Jablka 2 ks
- Bílé víno 2 dl
- Cibule 1 ks
- Med 2 lžíce
- Jablečný ocet 1 lžíce
- Šalvěj 2 snítka
- Jalovcové kuličky 3 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachnu omyjeme, osolíme a opepříme uvnitř dutiny i na povrchu. Oloupané jablko zbavené jadřince nakrájíme společně s oloupanou cibulí na osminky a směsí naplníme dutinu kachny. Otvor zajistíme masovou jehlou a kachnu dusíme zakrytou v pekáčku s lístky šalvěje v troubě vyhřáté na 170°C dvě a půl hodiny. Během dušení kachnu pravidelně podléváme horkou vodou a vínem, kůži propichujeme vidličkou a tuk sbíráme do hrnečku. Když je maso měkké, sejmeme víko pekáče a kachnu takto pečeme ještě 15 minut. Ocet promícháme s medem a směsí a kachnu potřeme. Teplotu zvýšíme na 190°C a dále pečeme nezakryté ještě 15-20 minut, dokud není kachna křupavá a zlatavá.