Kachna po staročesku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kachna
láhev kysaného zelí
2 dl bílého vína
2 cibule
kmín
sůl

Postup

Očištěnou kachnu osolíme, okmínujeme a za stálého podlévání a přelévání vypečeným tukem pečeme v troubě téměř doměkka. Pak ji rozporcujeme. Část tuku oddělíme a podusíme na něm cibuli, zalijeme vínem, přidáme kysané zelí, porce kachny, přelijeme výpekem a společně dodusíme doměkka. Podáváme s bramborovými nebo chlupatými knedlíky.