

Pečená kachna s tymiánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 g kvasnic

1 kg polohrubé mouky

kachna

Suky::

tymián

krupice

sůl

sádlo

sůl

1 l mléka

1 vejce

Postup

Kachnu posolíme a potřeme tymiánem. Otočíme ji na břicho a dále zvolna péct do trouby. Rozpečenou kachnu naporcujeme, slijeme sádlo, podlijeme vodou a necháme dopéct dozlatova.

Příloha: moravské zelí a suky.

Suky:

Připravíme stejně těsto jako knedlíky z mouky, kvasnic, mléka a vejce. Těsto dobře vypracujeme a necháme odpočinout. Kousky těsta rozválíme na silnější placky, ty potřeme změkklým sádlem, posypeme krupicí, srolujeme a zavážeme jako suk. Vaříme v osolené vodě. Když suky rozkrájíme lístkují.