

Plněná kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna

sůl.

Nádivka:

300 g vepřové plece

300 g drůbežích jater

1 vejce

mletý pepř

nové koření

půl stroužku česneku

1 žemle

mléko

sůl

30 g slaniny

1 lžíce strouhanky.

Postup

Příprava nádivky : Žemli pokrájenou na plátky zvlhčíme mlékem, po prosáknutí dobře vymačkáme. Vepřové maso, játra a žemli umeleme, přidáme vejce, drobně pokrájenou slaninu, rozetřený česnek, pepř, roztlučené nové koření, strouhanku a sůl. a vše dobře promícháme. Očištěnou kachnu nařízíme podélně na hřbetě, opatrně odřízneme od kostry tak, aby vznikl neporušený plát masa s kůží. Konce křídel odsekáme, stehna a křídla vykostíme a zasuneme dovnitř. Na osolený plát masa položíme nádivku ve tvaru válce, plát masa zabalíme a zašijeme bílou nití. Osolíme, podlijeme vodou a upečeme za občasného přelévání šťávou. Při pečení sbíráme ze šťávy sádlo. Upečenou kachnu vyjmeme z trouby, hned odstraníme nitě a kachnu necháme ustát tak 5 minut. Potom ji nakrájíme na porce. Šťávu můžeme procedit. Kachnu můžeme podávat i studenou.