

Kachna na zelenině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna cca 2 kg
5 6 brambor
2 lžíce másla
1 cibule
1 mrkev
1 petržel
1 celeru
2 bobkové listy
100 ml rajčatové šťávy
6 zrněk černého pepře
6 zrněk nového koření
sůl
rájená pažitka
100 g oleje
slepičí vývar na podlévání (může být i z kostky).

Postup

Troubu předehřejeme na 200 °C. Kachnu opláchneme studenou vodou, osušíme a rozdělíme na šest přibližně stejných velkých porcí. Osolíme je, pepříme a v pekáčku dozlatova opečeme na másle ze všech stran po dobu cca 5-6 minut. Potom kachnu zalijeme horkou vodou nebo vývarem (aby se maso nespeklo) a přidáme bobkový list, celý pepř a nové koření a přikryté pokličkou dusíme v troubě cca 45 minut. Podle potřeby pak po celou dobu pečení podléváme horkou vodou nebo vypečenou šťávou. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka. Očistíme ostatní zeleninu a rozkrájíme ji na plátky. Rovněž brambory nakrájíme na plátky. Vše vsypeme ke kachně, podle potřeby podlijeme a pečeme již odkryté, dokud brambory nezměkknou, což trvá přibližně 45 minut. Před podáváním ještě posypeme nesekanou petrželkou (pozor na koření-nutno vyjmout). Dobrá rada - koření můžeme vložit do sítka s uzávěrem, aby dodalo jídlu chuť , ale dalo se jednoduše vyjmout.