

Kachní stehno na pivě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule

1 jablko

4 kachní stehna

sůl

2 stroužky česneku

0,5 lžičky celého kmínu

250 ml světlého piva

Postup

Středně velké cibule oloupeme a nakrájíme na měsíčky.

Kyselejší jablko dobře omyjeme, rozčtvrtíme a zbavíme jádřinců.

Pak je pokrájíme na silnější plátky.

Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme.

Kachní stehna očistíme. Omyjeme je, osušíme a dobře nasolíme. Potřeme je prolisovaným česnekem a vložíme do pekáčku. Posypeme je kmínem a rozložíme mezi ně pokrájenou cibuli s jablky. Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a stehýnka necháme asi 10 minut nasucho zapéct. Pak je podlijeme pivem a necháme péct.