

Plněná kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

INGREDIENCE:

1 kachna, sůl

Nádivka:

2 žemle, 2 vejce, mléko, 30 g másla, 1 kachní játra, muškátový oříšek, sůl

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Očištěnou kachnu osolíme uvnitř, naplníme nádivkou, kůži zašijeme, osolíme na povrchu, vložíme do pekáče hřbetem nahoru a pečeme nejprve překrytou, později dopékáme bez pokličky. Při pečení kachnu přeléváme vypečenou šťávou a podléváme horkou vodou, občas tučné části mēlce propícháme vidličkou, aby vyteklo sádlo, které sbíráme lžící do zvláštního kastrůlku. Příprava nádivky: Žemle pokrájené na kostičky zvlhčíme mlékem, po prosáknutí vmícháme žloutky, rozehřáté máslo, pokrájená kachní játra, sůl a špetku strouhaného muškátového oříšku, nakonec přidáme sníh z bílků.