

Kachna v alobalu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kachny (asi 800g)

1 cibule

1 stroužek česneku

sůl

100 g žampionů

20 g sádla

20 g másla

400 g rajčat

1 dl bílého vína

petrželka

Postup

Porce kachny osolíme, okořeníme a opečeme po obou stranách na rozehřátém sádle. Pak podlijeme vodou, přidáme utřený česnek a dusíme téměř doměkka. Cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme ji na másle, přidáme spařená, oloupaná a na plátky nakrájená rajčata, petrželku a nakrájené žampiony, osolíme, podlijeme vínem a dusíme. Na alobal rozložíme podušenou zeleninovou směs, porce kachny, dobře uzavřeme a pečeme asi 10 minut v troubě. Podáváme na talíři přímo v alobalu, aby nevytekla pikantní šťáva.