

Pečená kachna s bramborovým knedlíkem, červené zelí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

150 g hlávkového zelí

5 g hladké mouky

5 g sádla

150 g kachny

1 cibule

sůl, kmín

Postup

Omytou kachnu osolíme, okmínujeme a dáme na pekáč. Podlijeme vodou a zvolna pečeme. Během pečení podléváme vodou. Omyté hlávkové zelí nakrouháme na nudličky, osolíme okmínujeme, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Na rozehrátém sádle necháme orestovat nadrobno nakrájenou cibulku, zaprášíme moukou a za stálého míchání připravíme jíšku, kterou vmícháme do podušeného zelí. Podáváme s bramborovým knedlíkem.