

Kachna po šumavsku.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

kmín

1 kachna (asi 2000g)

1500 g kyselého zelí

50 g sádla

200 g libového uzeného masa

150 g cibule

2 dl bílého vína

zelená petrželka

Postup

Vykuchanou kachnu osolíme, okmínujeme a upečeme jen napolovic. Potom ji rozporcujeme a dusíme v kyselém zelí, do něhož jsme zamíchali kostky uzeného, zpěněnou rozkrájenou cibuli, vše ochuceno bílým vínem a osoleno. Při podávání sypeme zelenou petrželkou a jako přílohu dáváme vařené brambory nebo chlupaté knedlíky, přelité šťávou z kachny