

Kachnou po staročesku a bramborovými knedlíky po pardubicku:)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Diny B-C

Suroviny

140 gramů hrubé mouky

2 dcl mléka teplého smícháme s 50 gramy másla

sůl

2 dcl bílého vína (ale není tak nutné)

140 gramů polohrubé mouky

kmín

2 sklenice červeného kysaného zelí

2 velké cibule

sůl

sůl

1 kg najemno nastrouhaných brambor (den předem uvařených ve slupce)

1 vejce

1 lžíce solymylu

1 kachna bez drobů

Postup

Očištěnou kachnu osolíme, okmínujeme a za stálého podlévání a přelévání vypečeným tukem pečeme v troubě téměř doměkka.

Pak ji rozporcujeme. Část tuku oddělíme a podusíme na něm cibuli, zalijeme vínem, přidáme kysané zelí, porce kachny, přelijeme výpekem a společně dodusíme doměkka.

Můj tip: Kachnu si den předem předpeču, to znamená že jí asi hodinku dusím v troubě na 150 stupňů, přikrytou a neosolenou, prostě jen tak jak jsem jí vyndala z obalu - samozřejmě jí omeju

Mezitím si připravíme těsto na bramborové knedlíky, vytvoříme z těsta válečky a ty pokrájíme na menší kousky:

V hrnci si zatím necháme povařit asi 2 litry vody, kterou mírně osolíme, pak na 2x knedlíky povaříme přesně 5 minut a vytáhneme, přecedíme a mírně vidličkou propícháme. Do připraveného kastrolu s trochou výpeku z kachny knedlíky přendáme, zatáhnou se trošku a jsou prostě mňamozní!!