

Kachna po staročesku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

kachna

1 láhev kysaného zelí

2 dl bílého vína

2 cibule

kmín

sůl

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. Podáváme s bramborovými nebo chlupatými knedlíky.

Poznámka

nevyzkoušeno