

Boloňská kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kachní játra utřeme, přidáme koňak, jemně pokrájenou cibuli a česnek, bylinky, pepř a sůl. Touto směsí potřeme vnitřek kachny a necháme v chladu odležet.

Kachnu osolíme, opepříme, podlijeme vodou a upečeme.

Přílohy:

vařené brambory