

Kachna s jablky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kachna

sůl

500 g jablek

1 lžička kmínu

100 g slaniny

1 lžička cukru

Postup

Očištěnou kachnu osolíme, posypeme kmínem a naplníme jablky, která jsme rozkrojili, odstranili jádřinec a nakrájeli na dílky. Kachnu obložíme plátky slaniny, podlijeme ji a v troubě za občasného podlévání, přelití vypečenou šťávou a obrácení, upečeme doměkka. Z měkké kachny vyjmeme pečená jablka, maso pokrájíme na porce, jablky je obložíme a trochu pocukrujeme. Porce masa přelijeme vypečenou šťávou .

Přílohy:

brambory, rýže