

Kachna s ořechovou nádivkou a jablečnou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky nastrouhané housky bez kůrek

cukr

60 g rozsekaných vlašských ořechů

Ingredience: 1 malá netučná kachna

1 vejce

60 g rozpuštěného másla

Jablečná omáčka: 0,5 kg oloupaných jablek bez jadřinců

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Kachnu připravíme k pečení a osolíme. Ze všech přísad smícháme nádivku, kachnu volně naplníme a krční otvor zašijeme. Kachnu pečeme zpočátku přikrytou. Měkkou kachnu odkryjeme a prudce dohněda dopečeme.

Podáváme s jablečnou omáčkou nebo pyré. Tu připravíme takto: jablka rozkrájíme, podusíme doměkka, rozšleháme a osladíme podle chuti. Možno podávat s pečenými bramborami ve slupce v troubě.