

Kachní stehna s jablečno-skořicovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
špetka mleté skořice
1 cibule
1 lžíce tuku
400 ml jablečné šťávy
dle potřeby jíška na zahuštění
4 kachní stehna
2 jablka

Postup

Do pečicí nádoby vložíme očištěná a osolená kachní stehna, podlijeme je troškou vody a v troubě upečeme do zlatova. Výpek přelijeme na pánev, přidáme tuk, jemně nakrájenou cibuli, jablka a vše společně orestujeme. Směs zalijeme jablečnou šťávou a podle potřeby zahustíme jíškou. Necháme společně projít varem, ochutíme mletou skořicí a podáváme.

Poznámka

Příloha: různě upravené brambory