

Kachna pečená s tymiánem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kachna

tymián

sůl

suky::

500 g polohrubé mouky

kvasnice

mléko

vejce

sádlo

sůl

Postup

Kachnu posolíme s potřeme tymiánem. Otočíme ji na břicho a dále zvolna péct do trouby. Rozpečenou kachnu naporcujeme, slijeme sádlo, podlijeme vodou a necháme dopéct dozlatova.

Příloha: moravské zelí a suky.

Suky:

Připravíme stejně těsto jako knedlíky z mouky, kvasnic, mléka a vejce. Těsto dobře vypracujeme a necháme odpočinout. Kousky těsta rozválíme na silnější placky, ty potřeme změkklým sádlem, posypeme krupicí zavážeme jako suk. Vaříme v osolené vodě. Když suky rozkrájíme lístkují.