

Kachna na medovině s červeným zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: klucivakci.cz

Suroviny

sůl
400 ml medoviny
sůl
2 kachny
100 g rozinek
hřebíček
ocet
100 g loupaných mandlí
100 g vepřového sádla
2 červené cibule
1 hlávka červeného zelí
drcený kmín
kachna
4 jablka
750 ml červeného vína
(podle potřeby zahustíme chlebem máčeným ve víně)
zelí
150 ml medu

Postup

1. Kachny omyjeme, odkrojíme krk a založíme křídla, řádně osolíme a posypeme kmínem. Do dutiny vložíme jablka napíchaná hřebíčkem.
2. Vložíme do pekáče prsama dolů na odkrojený a rozkrojený krk, podlijeme medovinou.
3. Pečeme v troubě na 150°C dozlatova, přeléváme výpekem a v půli pečení otočíme (asi po jedné hodině).
4. Podle potřeby podléváme vodou a poléváme vypečenou šťávou. Když je kachna měkká, dopečeme ji „na barvu“.
5. Kachnu po upečení vyjmeme z pekáče a vykostíme (rozpůlíme ji, odtrhneme hrudní koš, odřízneme křídlo a odštípíme konec stehenní kosti).
6. Vypečenou šťávu přivedeme k varu, podle potřeby zahustíme chlebem namočeným ve víně. Poté šťávu propasírujeme.
7. Cibuli nakrájíme nahrubo, červené zelí také.
8. V hrnci rozpustíme sádlo, na něm opečeme cibuli dozlatova, přidáme zelí a orestujeme, podlijeme vínem a dusíme doměkka. Osolíme, osladíme medem, přidáme rozinky a pokrájené mandle.
9. Na závěr dochutíme solí, cukrem a octem, podle potřeby dohustíme opět chlebem či vekou.