

Kachna s nádivkou podle Tatiiany



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 3h 55min , Porce: 4

673 kalorií , **0 g** cukrů , **31 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachna-s-nadivkou-podle-tatiany>

Příprava

Kachnu omyjeme a vyřízneme křídla. Řádně ji posolíme a opepríme (i zevnitř). Nádivku si připravíme tak, že si natrháme tužší rohlíky a naložíme je do mléka (nesmí se rozmočit, jen změkknout). Poté scedíme a smícháme s petrželkou a se žlutky a máslem, které jsme předtím smíchali dohromady. Z bílků si uděláme sníh, který pak vmícháme do směsi. Sníh můžeme při šlehání posolit. Nádivku nácpeme do kachny a sešijeme. Dáme péci do trouby na 180°C. Zvolna pečeme cca 3h, přičemž neustále propichujeme vidličkou kůži, aby vytékal tuk (nepíchejte hluboko, aby maso nevysychalo). Zbylou nádivku můžeme upéci zvlášť v zapékačí míse.

Tip k receptu

Výborně se do nádivky hodí nasekané předem orestované hříbky nebo jarní cibulka.

Ingredience

- 1 kachna
- 0,5 l mléka
- 3 starší rohlíky
- 3 vejce
- 1 lžíce másla
- sůl
- pepř
- nasekaná petržel

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

