

Pečená kachna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kachna>

Příprava

Kachnu omyjeme pod tekoucí vodou a usušíme. Dáme do zapékačké mísy, osolíme, posypeme grilovacím kořením a kmínem. Podlijeme vodou, přidáme máslo a přikryjeme víkem. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 40 minut. Poté víko sejmeme a dopékáme ještě 20 minut. Po celou dobu pečení kachnu co 20 minut poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- 1 kachna
- 200 ml vody
- sůl
- 1 lžičce grilovacího koření
- 1/2 lžičce kmínu

Kategorie

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

