

Kachna po staročesku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

820 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachna-po-starocesku>

Příprava

Omytou kachnu osolíme a pokmínujeme. Dáme na pekáč a přidáme vodu a tuk. Pečeme v předehřáté troubě na 200°C po dobu 30 minut, pak ztlumíme na 180°C a pečeme 40 minut. Asi tak 20 minut před dopečením přidáme do pekáče cibuli na kostičky, klobásu na kolečka a plátky slaniny.

Ingredience

- 1 kg kachny
- 150 g ostravské klobásy
- špetka soli
- 1/2 lžíce kmínu
- 1 cibule
- 120 g slaniny
- 2 hrnečky vody
- 3 lžíce ztuženého potravinového tuku

Kategorie

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

