

Pečená kachna s medem a červeným vínem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 4

135 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Tatiana

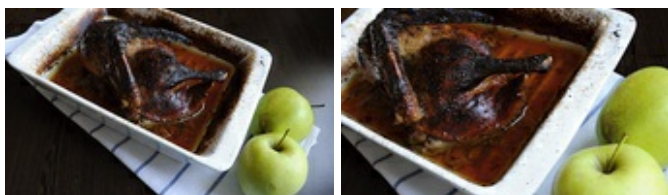
Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kachna-s-medem-a-cervenym-vinem>

Příprava

Kachnu očistíme od zbytku peří, omyjeme a osušíme. Důkladně ji potřeme solí (zevnitř i zvenku). Zevnitř ji navíc vysypeme tymiánem a naplníme na kousíčky nakrájenými jablky se švestkami. Kachnu zašijeme, aby nádivka nevypadla. Podlijeme troškou drůbežího vývaru. Pečeme při 180°C cca 3 hodiny. Nejdříve odkryté, aby se maso zatáhlo, pak přikryté, aby se propeklo a znovu kachnu odkryjeme až ke konci pečení, ať má křupavou kůrku. Během celého pečení ji podléváme směsí medu a červeného vína (volíme ne moc kyselé víno).

Tip k receptu

Na ozdobu osmahněte čerstvé bylinky.



Ingredience

- 1 kachna (cca 2 kg)
- 4 lžičky soli
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 4 kyselá jablka
- 50 g sušených švestek
- 3 lžičky kmínu
- 1 hrneček drůbežího vývaru na podlévání
- 2 lžíce medu
- 150 ml červeného vína

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Drůbež a králík,
Klasika, Labužník, Hlavní chod