



Nadívaná kachna

Ingredience

kachna: **1** ks
kachní játra: **80** g
vepřová plec: **150** g
den staré rohlíky: **2** ks
mléko: **150** ml
vejce: **1** ks
cibule: **2** ks
mrkev: **2** ks
stroužky česneku: **2** ks
sádlo: **50** g
zelená petrželka
špetka muškátového květu
drcený kmín
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Kachnu omyjeme a nasolíme, posypeme kmínem z venku i zevnitř. Rohlíky nakrájíme na kostičky, plecko s játry pomeleme nebo nakrájíme na velmi malé kousky. K rohlíkům přidáme mléko, vajíčko, muškátový květ, prolisovaný česnek, zelenou petrželku, sůl, pepř, pomleté

maso s játry a promícháme. Nádivkou...

Nadívaná kachna - recept

Kachnu omyjeme a nasolíme, posypeme kmínem z venku i zevnitř. Rohlíky nakrájíme na kostičky, plecko s játry pomeleme nebo nakrájíme na velmi malé kousky. K rohlíkům přidáme mléko, vajíčko, muškátový květ, prolisovaný česnek, zelenou petrželku, sůl, pepř, pomleté maso s játry a promícháme. Nádivkou naplníme kachnu a **zašijeme provázkem nebo nití**.

Do pekáče dáme na plátky nakrájenou cibuli, nahrubo nakrájenou mrkev, sádlo a kachnu, podlijeme vodou a pečeme v předehřáté troubě **3 - 4 hodiny na 150 °C**. Po půl hodině pečení kachnu obrátíme a za občasného podlití výpekem **pečeme doměkka**. Před koncem pečení **přidáme teplotu na 200 °C**, aby se nám propekla kůrka.

Nadívaná kachna se podává s nádivkou, knedlíkem a zeleninou, na které se pekla.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí