

Divoká kachna pečená (17401)

Normováno na dvě kachny

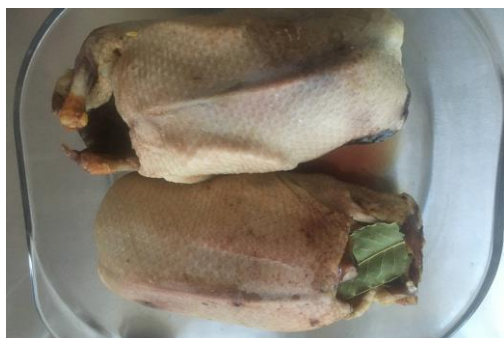
Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



## Divoká kachna pečená

Divokou kachnu upravujeme co nejdříve, protože se rychle kazí. Před úpravou ji můžeme na hodinu i déle vložit do kyselého mléka, aby ztratila příchut' bahna, kterou někdy mívá.

### Ingredience:

2 ks	divoká kachna
15 dkg	slanina
15 dkg	špek
30 g	sůl
2 g	pepř černý celý
2 g	nové koření
2 g	kmín
2 listy	bobkový list
1 l	drůbeží vývar

### Postup přípravy:

Slaninu a špek nakrájejte na nudličky. Kachny opláchněte pod tekoucí vodou a dobře osušte. Nudličkami slaniny a špeku vyplňte vnitřek kachen.

Nudličky vkládejte i pod kůži drůbeže. Kůži u krku opatrně uvolněte a vložte pod ni dva špalíčky slaniny nebo špeku z každé strany.

Do vnitřku kachny přidejte bobkový list, nové koření a celý pepř. Koření je možné vložit a svázat do čisté gázy a teprve poté přidat, usnadňuje to odstranění koření z hotového pokrmu.

Kachny ze všech stran osolte a posypte kmínem.

Takto připravené maso vložte do konvektomatu, pokud preferujete přípravu v troubě, vložte je do pekáče. Podlijte připraveným vývarem. Přiklopte. Vložte do trouby vyhřáté na 120° C (uvedená teplota platí i pro případ přípravy v konvektomatu). Pečte pomalu dozlatova, trvá to přibližně dvě až šest hodin.

Podávejte s červeným zelím a bramborovým knedlíkem, bramborovými noky nebo vařenými či pečenými brambory.