

Medová kachna s jablky

Časová náročnost: 200 minut

Seznam přísad

| | |
|---------------|----------|
| 1 ks | kachna |
| | sůl |
| | kmín |
| 2 ks | cibule |
| asi 1/2 litru | voda |
| 2 lžíce | sádlo |
| 6 lžíce | med |
| 4 ks | jablko |
| hrst | brusinky |



Postup přípravy

Kachnu očistíme a omyjeme. Osolíme (zvenčí i zevnitř), okmínujeme (zvenčí) a položíme ji na pekáč. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a obložíme ji kolem kachny na pekáči. Podlijeme vodou a přidáme sádlo s tekutým medem - to je nejlepší nalít přímo přes kachnu. Troubu si předem vyhřejeme na 190°C a pekáč s kachnou do ní vložíme. V průběhu pečení (bude trvat asi 3 hodiny!) kachnu podléváme a v případě potřeby doléváme další vodu. Asi půl hodiny před koncem pečení do pekáče vložíme i celá jablka a brusinky. Vše společně dopečeme krásně dozlatova. Upečenou kachnu podáváme se zelím a s oblíbenými knedlíky.