

# Kachna po šumavsku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

909 kalorií , 6 g cukrů , 0 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: bookmen

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

## Příprava

Vykuchanou kachnu osolíme, okmínujeme a upečeme jen napolovic. Potom ji rozporcujeme a dusíme v kyselém zelí, do něhož jsme zamíchali kostky uzeného, zpěněnou rozkrájenou cibuli, vše ochuceno bílým vínem a osoleno. Při podávání sypeme zelenou petrželkou a jako přílohu dáváme vařené brambory nebo chlupaté knedlíky, přelité šťávou z kachny

## Ingredience

- ✓ 200 g uzeného libového masa
- ✓ 2000 g kachny
- ✓ 1500 g kyselého zelí
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 150 g cibule
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ špetka kmínu
- ✓ 1 lžička petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod

