

# Pečená kachna na zelí



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 45min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 6

310 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kachna-na-zeli>

## Příprava

Kachnu očistíme, omyjeme a zbavíme vnitřního tuku. Poté jí ze všech stran osolíme a okmínujeme. Oloupanou cibuli nakrájíme na čtvrtky a poté na plátky. Jablka zbavená slupek nakrájíme na drobné kousky a zelí překrájíme. Na dno skleněného pekáče rozdrobíme cibuli, posypeme jablky a vše zakryjeme zelím. Vložíme připravenou kachnu a zakryjeme víkem. Pečeme při 170°C asi 90 minut, poté odkryjeme a dopečeme do červena (asi 15 minut). Upečenou kachnu naporcujeme, dáme na talíře a děrovanou lžící nabereme zelí.



### Tip k receptu

Podáváme s knedlíky dle vlastního výběru.



## Ingredience

- ✓ 1 celá kachna (cca 1.8 kg)
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička mletého kmínu
- ✓ 1 kg kyselého zelí
- ✓ 3 cibule
- ✓ 3 jablka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zelenina, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod