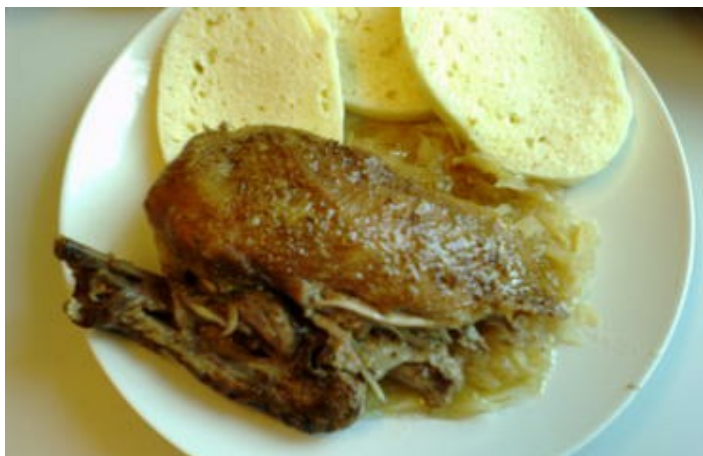


# Pečená kachna v sáčku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kachna-v-sacku>

## Příprava

Kachnu očistíme, opláchneme pod tekoucí vodou, podle chuti osolíme a okmínujeme. Takto připravenou kachnu vsuneme do sáčku na pečení, který uzavřeme sponkou. Sáček s kachnou dáme do pekáčku nebo na pečící plech a asi 2x propíchneme vidličkou, aby mohla unikat pára. Sáček se při pečení mírně nafoukne, takže dáme pekáč kousek dál od stěny trouby. Kachnu v sáčku pečeme asi 90 minut bez starosti při 150°C, potom sáček rozstříhneme a dopečeme do požadované barvy při vyšší teplotě 15 - 30 minut.

## Ingredience

- ✓ kachna
- ✓ lžíce mletého kmínu
- ✓ sůl dle potřeby

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod



### Tip k receptu

Jednoduché pečení a pekáč zůstane čistý. Zda je kachna měkká, můžeme zkusit vidličkou i přes fólii.

