

# Pečená kachna



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

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

Autor: Milena

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

## Příprava

Kachnu omyjeme pod tekoucí vodou a usušíme. Dáme do zapékačké misky, osolíme, posypeme grilovacím kořením a kmínem. Podlijeme vodou, přidáme máslo a přikryjeme víkem. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 40 minut. Poté víko sejmeme a dopékáme ještě 20 minut. Po celou dobu pečení kachnu co 20 minut poléváme vypečenou šťávou.

## Ingredience

- ✓ 1 kachna
- ✓ 200 ml vody
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžičce grilovacího koření
- ✓ 1/2 lžičce kmínu

## Kategorie

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

