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.