

Pečená kachna se zelím

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

1 ks	kachna
	sůl (na kachnu)
	kmín (na kachnu)
400 g	zelí
1 ks	větší cibule
50 g	sádlo
1 lžice	celý kmín
100 g	hladká mouka
2 lžice	cukr
	sůl
trochu	bílé víno



Postup přípravy

Kachnu očistíme, opláchneme vodou a osušíme. Osolíme ji zevnitř i zvenku, okmínujeme a dáme na pekáč. Podlijeme vodou a dáme do trouby. Pečeme zhruba 2 hodiny při 170° Celsia. Mezitím si připravíme zelí: rozkrojíme jej, vyřízneme košťál a zelí nakrouháme na nudličky. Spaříme horkou vodou a dusíme do poloměkka. Najemno pokrájenou cibuli osmahneme na trošce sádla, přidáme kmín a hladkou mouku a vzniklou zápražku dáme do zelí. Za občasného promíchání dodusíme doměkka. Dochutíme cukrem, solí a vínem. Zelí servírujeme s dozlatova upečenou kachnou a domácími houskovými knedlíky.