

Pečená kachna se zelím a bramborovým knedlíkem

Ingredience:

- kachna
- sůl
- kmín
- 1 hlávka zelí
- 1 cibule
- 2 lžice sádla
- 2 lžice cukru
- 2 lžice octa
- 500 g vařených brambor
- 225 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 1 lžice škrobu

Postup:

- Kachnu očistěte a osolte, poté ji nechte přes noc v lednici
- Druhý den kachnu posypte kmínem
- Kachnu dejte do zakrytého pekáče a pečte při 120°C, 6 hodin
- Poté zkontrolujte kachnu a zvedněte teplotu na 180 °C na 30 minut
- Na knedlíky dejte vařit vodu do velkého hrnce
- Do mísy nastrouhejte vařené brambory, přidejte mouku, škrob, vejce a sůl.
- Vypracujte těsto
- Z těsta udělejte válečky, které nechte 20 minut povařit ve vodě
- Na zelí rozehřejte v hrnci sádlo, přidejte cibuli, osolte, nechte zesklivatět
- Dejte cibuli stranou, přidejte cukr a nechte jej částečně zkaramelizovat
- K cibuli a cukru přidejte nakrouhané zelí, ocet, kmín a sůl, promíchejte a nechte dusit do změknutí

Podmínky:

- 120, později 180 °C v troubě.