

Pečená kachna

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 240 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Celou kachnu vložíme osolenou na pekáč. Přidáme kmín a bobkový list. Zalijeme vodou a pečeme na 250°C cca 1/2 hodiny. Poté za občasného podlévání dopékáme 3,5 hodiny na 100 - 120°C.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Kachna** - 600 g

