

Voňavá farmářská kachna s domácími nudlemi a růžičkovou kapustou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachna 1 ks
- celer 200 g
- růžičková kapusta 500 g
- **Nudle**
- hladká mouka 260 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachna

Kachnu očistíme, nasolíme, okmínujeme zvenku i zevnitř. Naplníme na kostky nakrájeným celerem a okořeníme špetkou majoránky. Pečeme v předehřáté troubě při 180 C do měkka.

Upečenou kachnu vyjmeme z pekáče, do kterého vyndáme pečený celer z kachny. Vydusíme na tuk a zaprášíme hladkou moukou. Po zpěnění zalijeme kuřecím vývarem (možno použít kuřecí bujón), dále rozemneme 2 špetky majoránky. Necháme 10 - 15 min provařit a poté přecedíme přes hustý cedník.

Upečenou kachnu necháme odpočinout na teplém místě.

Před podáváním kachní prsa a stehna vykostíme a nakrájíme na cca 1 cm plátky.

Růžičková kapusta

Růžičkovou kapustu očistíme, omyjeme a vaříme v mírně osolené vodě 4 min. Scedíme.

Domácí nudle

Z vajec, hrubé mouky a soli si připravíme středně tuhé těsto, které rozválíme na tenký plát. Po zaschnutí nakrájíme na 0,5 cm široké nudle. Vložíme do vroucí, mírně osolené vody a vaříme 5 -7 min. Po uvaření scedíme.

Kachnu možno podávat s bramborovým, houskovým či chlupatým knedlíkem a zelím.