

# Šestihodinová kachna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kachna 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Kmín 2 lžička
- Mléko 100 ml

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kachnu důkladně ze všech stran osolte - solí potřete i břišní dutinu - a okmínujte. Dejte do pekáčku, přiklopte a dejte na 24 hodin odležet, aby sůl prostoupila do všech částí masa. Pak kachnu lehce podlijte mlékem, opět přiklopte a dejte do trouby vyhřáté na 120 °C. Pečte 6 hodin bez jediného

zásahu. Pak odklopte, teplotu zvýšte na 200 °C a 10-15 minut dopečte.