

Kachna bez kostí

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Pro každý den
Náročnost	Střední
Doba přípravy	80 min.
Počet osob	8 osoby
Autor	pexas



CO BUDEME POTŘEBOVAT

jablka	1 ks
kachna	2-2,5 kg
pepř	dle chuti
mletý kmín	dle chuti
sůl	dle chuti
paprika sladká mletá	dle chuti

PŘÍPRAVA RECEPTU

Kachnu vykostíme a nakrájíme na 2-3cm kostky. Vložíme je do pekáče a zalijeme 0.5 l vody . Poté přidáme sůl, pepř, kmín, papriku a na měsíčky nakrájené jablko. Pečeme cca 1h a 15min. Příloha br. knedlík a červené zelí.

Pozor kostru nevyhazovat! Dát vařit a přidat zeleninu a domácí nudle a je to skvělá polévka. Určitě si pochutnají i děti a ocení, že nebudou muset ohlodávat kosti a nají se v klidu. A hlavně máme více porcí nežli podávat na talíř stehno neboli prsa atd.. Dobrou chuť!

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí