

VÁNOČNÍ PLNĚNÁ KACHNA

Suroviny:

1 kachna
1 kuře
750g mletého masa
bránice
sůl, pepř, koření na maso dle chuti

Postup:

Vykostíme kachnu a kuře, kachnu okořeníme a na ni rozvrstvíme kuře, které opět okořeníme, kuře rozložíme tak, že jeho nohy budou u prsou kachny, nahoru položíme šišku mletého okořeněného masa, kuře zašijeme, při něj zašijeme kachnu, vše zabalíme do bránice, dáme do pekáče a pečeme pomalu na 160 st. asi 4 hodiny za stálého podlévání, nakonec na vytvoření krusty zvýšíme teplotu na 200 st. Možno konzumovat na teplo i na studeno s různými přílohami

Autor: Jitka Suchá

