

## Pečená kačka :)

**Potrebueme:** stredne veľkú kačku, soľ.

**Postup:** kačicu 24 hodín pred pečením nasolíme, poriadne ju aj zvnútra povytierame soľou a necháme odležať na chladnom mieste. Pred pečením ju opláchneme, dáme do pekáča a pomaličky dve hodiny krytú pečieme. Každú polhodinu ju obrátime, popicháme, po dvoch hodinách vrchnák misy odkryjeme a kačicu dopečieme do chrumkava. Mast počas pečenia zlievame.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)