Pečená kačka :)

Potrebujeme: 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. Masť počas pečenia zlievame.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania