

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 obrátíme, popicháme, po dvoch hodinách vrchnák misky odkryjeme a kačicu dopečieme do chrumkava. Masť počas pečenia zlievame.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)