



## Stanoviště 15/A

Kachnu opláchneme studenou vodou (asi 15 °C) a vložíme do pekáče – prsní částí dolů. Pekáč nemusí být vymazaný tukem ( $\text{RCOO-CH}_2\text{CH(-OOCR')CH}_2\text{-OOCR''}$ ). Kachna je tučná a vypeče se z ní dost sádla. Maso posypeme kmínem (Carum carvi), solí (NaCl) a zázvorem, přikryjeme víkem, plechem nebo druhým pekáčem a pečeme při teplotě 150 °C asi 50 minut.

Když maso změkne, kachnu otočíme (180°), víko sejmeme a kachnu dopékáme bez víka nejméně dalších 45 minut, záleží na velikosti kachny. Upečeme ji dokřupava a dozlatova. Během pečení kachnu propichujeme, aby z ní mohlo lépe vytékat sádlo. Číré vypečené sádlo odebíráme do jiné nádoby (0,4 l), pod masem necháváme pouze šťávu.

Upečenou kachnu vyjmeme. Ze šťávy na pekáči ještě odebereme přebytečný tuk, šťávu ( $\text{H}_2\text{O} + ?$ ) vydusíme. Pak ji zaprášíme hladkou moukou (00), zalijeme hrnkem horké (140 °F) vody a necháme krátce (7 min) povařit.

Pečenou kachnu rozčtvrtíme. Podáváme ji s kynutými nebo bramborovými knedlíky, nejlépe se zelím. Se špenátem je pečená kachna také výborná. Knedlíky polijeme vypečenou šťávou. Vydatný oběd zapíjíme chlazeným pivem (11°).

Sádlo, které jsme odebírali během pečení, necháme na chladném (8 °C) místě ztuhnout. Můžeme ho použít na chleba. Hodit se může i při vaření (373 K).