

# Kachna s kedlubnovým zelím

HN víkend

## Ingredience

- 1 kachna
- ½ kg kedluben
- cibule — 1
- Sádlo, ocet, med
- Sůl, kmín

## Postup

Kachnu očistíme, omyjeme a osušíme zvenku i zevnitř. Posolíme a posypeme kmínem a položíme prsíčky dolů na pekáč lehoučce vymazaný sádlem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 st.C. Občas podlijeme a pečeme, dokud kachna nezačne červenat. Podle velikosti to bude trvat asi hodinu. Pak propícháme vidličkou tučná místa, aby lépe pouštěla sádlo. Až ho pustí, sesbíráme jej sběračkou z pekáče. Pak teplotu zvýšíme na 200 st.C a kachnu otočíme a dopečeme do zlatova, mělo by stačit půl hodiny. Zatímco se kachna peče, připravíme, knedlíky podle chuti a kedlubnové zelí. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kostičky, kedlubny taktéž oloupeme a nakrájíme na nudličky. V rendlíku rozežřejeme sádlo, lehce na něm opečeme cibuli a pak přidáme kedlubny. Lehce okořeníme kmínem a solí a necháme dusit, dokud nezměknou. V případě potřeby podlijeme trochou horké vody. Nakonec zakápneme trochou octa a pokud je třeba jemně osladíme medem.