



Ingrediencie

- 2 kg kačacie stehná
- 1 g čierne korenie
- 1 lyžička majoránka
- 1 lyžica soľ
- 1 lyžička mletá sladká paprika
- 5 lyžice repkový olej
- 150 g cibuľa
- 8 g cesnak
- 6 g bobkový list
- 1 g Korenie, korenie, mleté
- 1 kvapka MAGGI Tekuté korenie

Postup

1. Ingrediencie na marinádu dobre premiešajte. Kačicu dôkladne opláchnite a osušte papierovými utierkami. Marinádou dôkladne votrite zvnútra aj zvonku. Prikryte a dajte do chladničky, najlepšie cez noc.
2. Druhý deň kačicu hodinu pred pečením vyberte z chladničky, aby sa ohriala na izbovú teplotu.
3. Do vnútra kačice vložte jednu rozštvrtenu cibuľu, štyri olúpané strúčiky cesnaku, dva bobkové listy a nové korenie. Predhrejte rúru na 200 stupňov Celzia. Kačicu vložte do hlbokého hrnca vhodného do rúry, najlepšie do liatinovej nádoby. Zalejte pohárom vriacej vody, prikryte pokrievkou a vložte do rúry, znížte teplotu na 180 stupňov Celzia. Prikryte a nechajte piecť dve hodiny.
4. Po uplynutí tejto doby rúru vypnite a kačicu nechajte vo vnútri hodinu. Dôležité je hrniec neodkrývať. Nechajte mäso pomaly chladnúť, týmto spôsobom si zachová šťavnatosť.
5. Po hodine zložte pokrievku a mäso opečte zhora.
6. Akonáhle bude mať správnu farbu a bude chrumkavá, rozkrojte ju nožnicami napoly alebo na štvrtiny a podávajte s prílohou podľa vlastného výberu. V mojom prípade to bola zemiaková kaša, brusnicová omáčka a šalát z červenej repy. Dobrú chuť!

🕒 980

⊕ 6

sacharidy	4.04 g
energie	1467.21 kcal
tuky	142.99 g
proteín	38.84 g