

Suroviny

1 kachna
sůl
kmín
1 hlávka zelí
1 cibule
2 lžíce sádla
1 lžíce octa
1 sklenka bílého vína
1 lžíce cukru
1 větší brambor
několik menších jablek

Postup

Kachnu očistíme, osolíme a okmínujeme (kmín může být drcený). Dovnitř vložíme jablka. Kachnu dáváme na pekáč prsíčky dolů, můžeme ji podložit dřívky nebo malou vařečkou. Trošku ji podlijeme a pečeme za občasného podlívání a přelévání výpekem dozlatova. Mezitím v kastrolu rozehejeme sádlo, dáme na něj oloupanou a pokrájenou cibuli a osmahneme ji. Přidáme jemně nakrájené zelí, osolíme, okmínujeme, přidáme ocet, víno a cukr. Zelí krátce povaříme, a když je měkké, zahustíme ho oloupaným jemně nastrouhaným bramborem. Dobře promícháme a povaříme ještě asi 5 minut. Upečenou kachnu vyjmeme, výpek slijeme a svaříme.

Kachnu podáváme se zelím a knedlíky.