

Pečená kachní stehna

Cuisine: **Czech**
Food category: **Poultry**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:30 hh:mm

 180 °C

 100 %



Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Kachní stehna či čtvrtky	2.5	kg
Sůl	0.03	kg
Kmín celý	0.02	kg
Jablka	0.25	kg
Cibule	0.25	kg
Víno červené	0.15	l

Directions

Očištěná kachní stehna ,osolíme a okmínujeme vložíme do smaltované GN 40mm vysoké,dle chuti můžeme i přidat jablka a cibuli ,podlijeme vodou a červeným vínem a pečeme do zlatava ,vprůběhu pečení přeléváte výpekem či podlévate vodou.

Pečeme do zlatava na program výše ucedený.