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 přelévejte výpekem či podlévejte vodou.

Pečeme do zlatava na program výše ucedený.