Pečená kačica

Suroviny

1 ks kacica

soľ

rasca

voda podľa potreby

Na kapustu:

1 červená kapusta

soľ

rasca

mleté čierne korenie

3 PL olej

1 ks cibula

4 PL cukor kryštál

2 PL ocot

Kroky

Kacicku som omyla, zbavila prebytocnych kostrniek z peria a poriadne pomasirovala solou. Zabalila som ju do igelitky a nechala cez noc v chladnicke.

Rano som ju omyla, opat nasolila, dala do pekaca, posypala rascou, podliala trochou vody a nechala piect asi na 180° cca 2 hodinky prikrytu.

Po dvoch hodinach som ju odokryla, otocila, podliala vypekom a dala na vyssiu teplotu zapekat odokrytu. Kazdych 15 min som na nu nakukla, pooblievala ju vypekom, ked bola farba dobra, otocila som ju naspat a nechala ju vyfarbit aj z druhej strany.

Kapustu som zbavila vrchnych listov, umyla, nastruhala na krajaci na mensie kocky, zasolila a nechala pol hodinku postat.

Ocistime a na drobno nakrajame cibulku, dame oprazit na rozpaleny olej, ked zosklovatie dosypeme cukor, nechame skaramelizovat, staaaaaale miesame. Prisypeme kapusticku, pridame rascu a korenie, mierne podlejeme, nechame prikrite, 15 minut dusit. Potom odokrijeme a na miernom plameni nechame doodparovat prebytocnu vodu. Dochutime octom.

Podavame idealne s loksami potretymi vypecenou kacacou mastou, alebo hrncekovou knedlou.