

Kachna na zelí paní Kamily z Ostravy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 15. díl - TV



Suroviny

2 kachní stehna

1 větší cibule

500 g sterilizovaného zelí

2 dcl bílého vína

kachní sádlo

kmín

tymián

2 housky

2 brambory

1 vejce

strouhanka

sůl

Postup

Kachní stehna nasolíme, nakmínujeme a přidáme tymián. Tuk nepoužíváme, protože jsou stehna dostatečně tučná a pustí nám spoustu tuku. Vložíme na 45 minut do trouby a pečeme na 185 stupňů. Nepodlíváme. Dále si uděláme zelí. Do hrnce dáme kachní sádlo a jednu najemno nakrájenou středně velkou cibuli. Přilijeme dvě deci suchého bílého vína a nasypeme kysané zelí. Přiklopíme a dusíme deset minut. Poté co vyndáme pekáček s kachnou, dáme na dno pekáčku na zbytek sádla a cibule zelí a vrátíme na zelí opět stehna. Můžeme přelít trochu sádlem a budeme péct dalších dvacet minut v troubě. Najemno nastrouháme zhruba dva brambory a přidáme dvě nakrájené housky nebo rohlíky. Pokud to bude moc řídké, nasypeme strouhanku, mouku v žádném případě. Dále přidáme jedno vajíčko. Všechno to zamícháme dohromady. Brambory nesmíme vůbec solit, jinak by nám pustily moc vody. Necháme půl hodiny odstát, uvaříme vodu, osolíme a vložíme knedlíky, které jsme si z těsta udělali. Vaříme deset minut, a až je vyndáme, můžeme prolít trochou sádla, aby se nám neslepily. Ještě usmažíme cibuli na ozdobení a můžeme podávat.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA - 15. díl – Kachna

Paní Kamila nás pozvala do Ostravy na kachnu na zelí s chlupatými knedlíky. Ve studiu jsme si pak udělali kachnu na zázvoru, roládky z čínského zelí s kachními játry a nakonec lehké italské špagety aglio olio peperonico.

Paní Kamila nás naučí svůj recept na kachnu na zelí s chlupatými knedlíky.