

Kachní guláš

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Honza Fulín

Suroviny

pepř
1 kachna
sůl
olej (sádlo)
mletá paprika
česnek
voda
hladká mouka
2 cibule pokrájené na drobno
majoránka

Postup

Kachnu vykostíme a pokrájíme na menší kousky, na oleji (ještě lépe na sádle) osmažíme pokrájenou cibuli do zlatova a když je hotová, tak na ni dáme pokrájenou kachnu. Chvilí podusíme ve vlastní šťávě. Osolíme a opepříme. Po 5 minutách maso zasypeme mletou paprikou a ihned zalijeme vodou. Dusíme, až je maso měkké. Potom dáme do hrnce utřený česnek, zahustíme moukou rozdělanou ve vodě. Když se mouka povaří stáhneme z ohně a přidáme majoránku.

Dobrou chuť.

Poznámka

Recept z Vodňanské kachní kuchařky