

Plněná kachní stehna s hořícími jablíčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kachní stehna
200 g kuřecích prsou
100 g uzené krkovice
kmín
rozmarýn
petrželová nať
sůl
Na flambování
5 jablek
50 g cukru
100 ml bílého vína
20 g másla
0,5 dl. brandy

Postup

Kachní stehna zbavíme částečně kostí. Svalovinu několikrát nařízneme, osolíme a naplníme fází připravenou z nasekaného kuřecího a uzeného masa a sekané petrželky. Stehna pak zvolna pečeme v troubě a z výpeku připravíme šťávu.

K pečeným stehnům na talíři přikládáme kolečka oloupaných jablek podušená ve vinné omáčce a flambovaná. Jako přílohu servírujeme šťouchané brambory s cibulkou