Roláda z kachny

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny::
1 ks kachna
200 g drůbeží játra
200 g slanina
50 g olivy
200 g vepřová plec
2 ks žemle
1dcl mléka
2 ks vejce
100 g uzené maso
sůl
pepř
muškátový oříšek
100 g cibule
100 g olej

Postup

Postup:
Kachnu vykostíme a rozprostřeme v plát, který naplníme nádivkou - vepřovou plec jemně umeleme, přidáme namočenou žemli v mléce, orestovaná drůbeží játra na cibulce, uzené maso nakrájené na kostičky, spojíme vejci a ochutíme solí, pepřem, muškátem, nakonec dáme půlené olivy. Touto směsí naplníme kachnu, ovážeme motouzem, osolíme, okmínujeme a dáme péci do trouby. Můžeme také zabalit do alobalu a dát péci. Podáváme s červeným zelím a knedlíky - různé druhy.