

Recepty



Kachní rillettes [rijet]

Ingredience

kachní stehno: **2** ks
cibule červená: **1** ks
víno bílé suché: **100** ml
kmín
rozmarýn
tymián
sůl
pepř
cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Kachní stehna opláchneme, osušíme, osolíme, opeříme a dáme do pekáče. Přidáme koření a zalijeme vínem. Troubu rozehřejeme na 110 °C a přikrytá stehna pečeme asi 3 hodiny. Upečená stehna vytáhneme z pekáče a necháme vychladnout, šťávu se sádlem slejeme přes sítko a necháme vychladnout. Maso obereme...

Kachní rillettes - recept

Kachní stehna opláchneme, osušíme, osolíme, opepříme a dáme do pekáče. Přidáme koření a zalijeme vínem. Troubu rozežřejeme na **110 °C** a přikrytá stehna **pečeme asi 3 hodiny**. Upečená stehna vytáhneme z pekáče a necháme vychladnout, šťávu se sádlem slejeme přes sítko a necháme vychladnout. Maso obereme z kostí a **rozdělíme na jednotlivá vlákna**.

Na části sádla zkaramelizujeme nakrájenou červenou cibulku s trochou cukru a smícháme ji s masem. **Kachní rillettes** můžeme naplnit do skleniček, zalít zbytkem sádla a uchovávat v lednici. Nebo je rovnou podáváme na opečeném chlebu s malými nakládanými okurkami cornichons.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí