

Kachní stehna s polentovými placičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kachní stehna 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl na dochucení - dle chuti 1 špetka
- Přepuštěné máslo (na opékání) 400 g
- Míchaná zelenina (mrkev, cuketa, řapíkatý celer) 600 g
- Zeleninový vývar 375 ml
- **Na placičky**
- Polenta (polentová krupice) 250 g
- Cukr, sůl, pepř, muškátový květ na dochucení - dle chuti 1 špetka
- Rostlinný olej nebo sádlo na osmažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní stehna omyjte a osušte a potřete směsí z rozmačkaného česneku, soli, kmínu a majoránky. Pak je zprudka opečte na přepuštěném másle. Přidejte zeleninu a poté podlijte zeleninovým vývarem. Zakryté pak nechte asi 20 minut dusit. Vyjměte a nechte stranou v teple. Polentovou krupici vařte podle návodu (1 díl polenty, 2 díly osolené vody ze začátku za neustálého míchání vařit asi 40 minut na hustou kaši) Ochuťte trochou muškátového květu a cukru. Hmotu vylijte na pečícím papírem

pokrytý plech a rozetřete ji, aby byla asi 1 cm vysoká. Nechte vystydnout. Z vychladlé polenty vykrajujte kulaté placičky o průměru asi 8 cm a před podáváním je krátce osmažte na oleji nebo na sádle.