

Cassoulet pod parmazánovou krustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pečené kachní maso 300 g
- Klobása chorizo 1 ks
- Sádlo na opékání 1 ks
- Malé bílé fazole v plechovce 400 g
- Masový vývar 500 ml
- Vetší cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Koňak 50 ml
- Bobkové listy 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Grapefruit 1.2 ks
- Oříšek másla 1 ks
- Strouhanka 2 hrst
- Strouhaný parmazán 4 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečené maso natrhejte, klobásku nakrájejte a vše opečte na sádle. Maso vyjměte a do výpeku dejte

opéci nasekanou cibuli a plátky ze dvou stroužků česneku, přidejte nakrájené rajče a fazole. Zalijte troškou vývaru, osolte, opepřete a poduste. Formičky vytřete sádlem a česnekem. Do každé dejte vrstvu fazolí, na ni maso a klobásu, zakapejte koňakem, přidejte bobkový list, vrstvu fazolí a zalijte vývarem. Pečte na 160°C 2 hodiny. Grepovou dužninu zbavte blanek a nakrájejte. Pokladte jí upečený cassoulet a navrch dejte drobenku z másla, hery a parmazánu. Zapečte dozlatova.