

Kachní rolka plněná špenátovou směsí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kachní prsa s kůží 2 ks
- **Náplň**
- sardelová pasta 1.4 lžička
- swarzwaldská šunka 3 plátek
- dijónská hořčice 1.4 lžička
- česnek 2 stroužek
- čerstvý listový špenát 1 hrst
- lístky bazalky 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kachní prsa (motýlek) zbavíme hrudní kosti a plát masa s kůží jemně naklepeme. Kůži lehce nařízneme na čtverečky. Česnek oloupeme a spolu opaným špenátem, bazalkou, sardelovou pastou, hořčicí a lžičkou olivového oleje rozmixujeme dohladka.

Plát krůtích prsou rozložíme kůží dolů. Maso opepříme a poklademe šunkou, na kterou rozetřeme

špenátovou náplň. Poloviny prsou na sebe překlopíme a kůži pevně spojíme jehlami nebo párátky. Takto připravenou rolku zprudka opečeme z obou stran na oleji a přendáme i s výpekem do pekáče.

Kachní rolku pečeme v troubě předehřáté na 180 °C za občasného podlévání vývarem a vlastní šťávou dozlatova.

Kachní rolku nakrájíme na plátky silné asi 1,5 cm, rozdělíme na porce a přelijeme výpekem. Kachní rolku plněnou dušeným špenátem podáváme s bramborovým knedlíkem. Můžeme přidat i vařené fazolky s vařeným bramborem.