Kachní maso a játra v kabátku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- játra 500 g
- kachní stehna 1 kg
- špek 100 g
- brambory 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejdříve si kachní maso vykostíme.
Játra a maso nakrájíme na kostky a slaninu na malé kostičky.Cibuli zpěníme na oleji a slanině,přidáme maso a játra,orestujeme,opepříme,zakápneme vodou a dusíme do měkka.Měkké maso dochutíme solí,položíme na polovinu teplé bramborové placky a placku přeložíme.Podáváme s kysaným zelím-syrovým nebo dušeným.
Bramborové placky-vařené brambory nastrouháme,přidáme sůl,vejce,krupici a vypracujeme husté těsto.Z těsta vytvoříme placky-velké a ty osmažíme po obou stranách na malém množství tuku.

Poznámka:

Ostatní na bramborovou placku-brambory vařené ve slupce