

Zadělávané kachní žaludky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní žaludky 800 g
- kedlubem 1 ks
- olej 2 lžíce
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- voda 500 ml
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- cukr 1 špetka
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

Očištěné žaludky zalijte vodou tak, aby byly pod hladinou. Lehce osolte a vařte asi hodinu mírným varem (nebo až změknou). Slijte je, ale vývar uchovejte.

2

Žaludky nechte zchladnout, odstraňte žaludeční stěnu (po uvaření to jde líp) a zbylý sval pokrájejte na kousky o velikosti sousta.

3

Na oleji orestujte najemno nakrájenou cibuli a pokrájenou mrkev. Zaprašte moukou a za stálého míchání vlijte vývar z vařených žaludků. Důkladně (asi 10 až 15 minut) provařte a poté propasírujte na žaludky a lehce oblanšírované kousky kedlubny (musí zůstat křupavé). Prohřejte a dochuťte muškátovým oříškem, cukrem, solí, bílým pepřem a trochou octa. Podávejte ideálně s chlebem.