Plněná kachní stehne, bramb.knedlík a červ.zelí

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- kachní stehna 5 ks
- sůl 2 špetka
- kmín 2 špetka
- **Nádivka**
- polohrubá mouka 1 lžíce
- rohlíků 10 ks
- smetana 100 ml
- uzené maso 2 plátek
- **Knedlíky**
- brambory 15 ks
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 2 hrnek
- **Červené zelí**
- červené sterilizované zelí 2 sklenice
- cibule 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Připravíme nádivku: Smetanu smícháme se žloutky a tekutinou pokropíme pokrájené rohlíky. Lehce osolíme a přidáme květ. Ze zbylých bílků ušleháme sníh. Z rohlíků, mouky, posekané petrželky a sněhu umícháme nádivku.

Kachní stehna naplníme opatrně pod kůží nádivkou – neměla by se protrhnout! Takto připravené kachní porce osolíme, okmínujeme a dáme na pekáč. Podlijeme vodou, přiklopíme a dáme péct. Pečeme zakryté asi hodinu a půl při 180 stupních (podle trouby), poté odklopíme, snížíme teplotu a dopečeme dokřupava.

Den předem uvařené a nastrouhané brambory osolíme a zasypeme hrubou moukou. Uděláme si důlek na vajíčko a vše propracujeme do pevného bramborového těsta. Rozdělíme je na tři části a vypracujeme tři válečky, které jednotlivě zabalíme do čistých utěrek a vložíme maximálně na 30 minut do vroucí vody. Šišky před podáváním nakrájíme na plátky.

Kyselé červené zelí trochu pokrájíme a uvaříme v lehce osolené vodě doměkka. Na sádle uděláme cibulovou jíšku, kterou přidáme ke scezenému zelí. Promícháme a můžeme ještě dochutit cukrem, octem apod. Jak to máme rádi. Podáváme ke knedlíkům a plněným stehnům, šťávu z pečínky servírujeme v omáčníku.