

# Kachní srdíčka na jalovci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kachní srdíčka 750 g
- masox 1 kostka
- petrželka 1 lžíce
- jalovec 10 kulička
- drcený kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- celer 1.2 ks
- sádlo 1 lžíce

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kachní srdíčka zbavíme odkrojením vrchní tučné části a pořádně propereme ve vodě, aby došlo k vyplavení případné sražené krve. Srdíčka necháme vcelku – jsou malá a zachovají si šťavnatost. V hmoždíři si rozdrťíme kuličky jalovce a vsypeme do očištěných srdíček. Přidáme polévkovou lžici husího sádla a poctivě promícháme s kořením a srdíčky.

Do rozpálené pánve vsypeme srdíčka se sádlem a jalovcem a za občasného míchání opékáme. Jakmile se vyvaří voda, kterou srdíčka pustila, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, nastrouhaný kousek celeru a lehce orestujeme. Vzniklou směs přendáme do hrnce, podlijeme vývarem z jedné kostky masoxu a dusíme, dokud nejsou srdíčka příjemně měkká – cca 30-45 minut.

Jakmile je vše podle našeho gusta, zahustíme tmavou instantní jíškou a přidáme na jemno nasekanou petrželovou nať, drcený kmín a necháme projít varem cca 2 minuty. Podáváme s knedlíkem nebo rýží.