

Francouzské konfitované kachní stehno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Maso**

- kachní stehna 4 ks
- trocha soli 1 ks
- trocha celého kmínu 1 ks
- kachní sádlo nebo olej 800 g

- **Zelí**

- červené zelí 600 g
- trocha soli 1 ks
- ocet 1 lžíce
- cukr krupice 2 lžíce
- střední cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce

- **Příloha**

- brambory 1 kg
- sůl podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 330 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní stehna omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Osolíme, přidáme kmín, přendáme do nádoby na pečení a zalijeme kachním sádlem nebo olejem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 100 °C 5 hodin.

Stehna opatrně vyjmeme z nádoby a při 200 °C je pečeme na plechu 10 minut dokřupava.

Červené zelí překrájíme na kousky a zalijeme vodou. Ochutíme solí, octem i cukrem a uvaříme doměkka. Cibuli nakrájíme na drobné kostky a orestujeme na oleji dosklovita. Přisypeme hladkou mouku a krátce orestujeme. Cibulovou jíšku nalijeme do zelí a provaříme 8 minut. Na závěr zelí dochutíme podle potřeby octem, cukrem a solí.

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Scedíme a promastíme kachním sádlem, které nám zůstalo z konfitování.

Poznámka:

Konfitování je velmi pomalá úprava masa při nízké teplotě, jejímž výsledkem je maso měkké, křehké a šťavnaté. Hodí se nejen na přípravu kachny, ale i husy.