

Pappardelle s pečeným kachním masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Papperdelle 400 g
- Pečené kachní stehno 2 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Šalotka 4 ks
- Parmazán 1 hrst
- Petrželová nať 1 hrst
- Vývar - kuřecí nebo jiný masový 300 ml
- Bobkový list 3 ks
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Upečená kachní stehna vykostíme a nakrájíme na hrubo i s kůží. Šalotku si nakrájíme na tenké plátky.

Osolíme si pořádně vroucí vodu na těstoviny a vložíme těstoviny a dle instrukcí na obalu je uvaříme

Na pánvi na rostlinném oleji necháme zesklovatět šalotku, přidáme k ní bobkový list a opepříme. Přidáme kachní maso. Lehce orestujeme, podlijeme vývarem a necháme 5 minut provařit, aby se spojili všechny chutě.

Zcezené těstoviny vložíme do omáčky s kachním masem a promícháme. Petrželovou nať nadrobno pokrájíme a spojíme s těstovinami. K těstovinám nadrobno nastrouháme cca 2 lžíce parmazánu a opět promícháme a provaříme. Parmazán nám krásně omáčku zahustí Pánev dáme z plotny a přimícháme lžící másla a již nevaříme.

Můžeme servírovat na talíř, kde ještě posypeme nastrouhaným parmazánem.