Cassoulet s masem a klobásou

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kachní sádlo 1 lžíce
- Hovězí krk 150 g
- Uzené vepřové maso 150 g
- Cibule 2 ks
- Hřebíček 8 ks
- Česnek 4 stroužek
- Červené víno 100 ml
- Loupané rajčata 200 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Masový vývar 1 ks
- Předpečená kachní stehna 2 ks
- Pikantní klobásy 2 ks
- Bílé fazole ve starém nálevu 400 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 140°C. V pánvi vhodné do trouby nebo v kastrolu rozehřejte tuk a orestujte na něm kousky nakrájené hovězí a uzené. Přidejte oloupanou a přepůlenou cibuli, do které jste

zapíchali hřebíčky, nasekaný česnek a chvíli opékejte. Zalijte vínem a nechte redukovat. Přidejte rajčata, osolte, opepřete přisypte lístky tymiánu, lehce podlijte vývarem, přiklopte a dejte péct do trouby na 60 minut. Pak sejměte poklici, vložte kachní stehna a klobásy a pečte ještě 30 minut, případně podlijte vývarem. Na posledních 30 minut přisypte slité fazole a dopečte.