Kachna po burgundsku z papiňáku

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Kachna 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Červené víno 500 ml
- Tymián 1 snítka
- Bobkový list 1 ks
- Malé sterilované cibulky 200 g
- Žampiony 12 ks
- Karotka 2 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Mletý černý pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kachnu dobře očistíme, omyjeme a naporcujeme. V tlakovém hrnci rozpálíme olej, porce kachny na něm opečeme ze všech stran dozlatova a pak je vyjmeme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na plátky. Orestujeme ji dozlatova ve výpeku, zalijeme vínem a povaříme asi 5 minut v otevřeném hrnci. Do hrnce vrátíme opečené maso.

Ke kachně přidáme tymián a bobkový list. Hrnec podle návodu uzamkneme poklicí, na regulátoru

tlaku nastavíme stupeň 2 a přivedeme k varu. Když se začne uvolňovat pára, zmírníme příkon tepla a od této chvíle kachnu necháme dusit 40 minut.

Po uplynutí stanovené doby tlakový hrnec odstavíme. Počkáme, až nebude po tlakem, a víko opatrně sejmeme. Sterilované cibulky necháme okapat. Žampiony očistíme a nakrájíme na čtvrtky. Karotku oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Do hrnce k podušené kachně přidáme nakrájené houby, karotku i sterilované cibulky. Společně vše ještě 5 minut povaříme bez poklice. Hotový pokrm dochutíme solí a pepřem. Jako příloha se hodí bílý chléb, ciabatta, bageta, ale i pečené brambory.