

Divoká kačena na tyrolský způsob

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

10975 kalorií , 120 g cukrů , 86 g tuků , 378 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/divoka-kacena-na-tyrolsky-zpusob>

Příprava

Očistenú kačicu vypitveme, jemné chĺpky opálime, umyjeme ju, osolíme z vonku aj znútra, naplníme očistenými, umytými jabĺčkami. Na másle opražíme očistenú koreňovú zeleninu pokrúpanú na kolieska, pridáme koreniny, zalejeme vriacou vodou, vložíme kačicu a v rúre upečieme do mäkka. Pri pečení podlievame vlastnou šťavou a podľa potreby podlievame horúcou vodou. Mäkkú kačicu vyberieme, šťavu zaprášime múkou, podusíme, podlejeme vodou, pridáme džem, cukor, podľa chuti osolíme, podlejeme červeným vínom a necháme zovrieť. Nakoniec šťavu precedíme na mäso pokrúpané na porcie.

Tip k receptu

Podávame s dusenou ryžou. Divú kačicu môžeme nahradit' domácou, ale už to není ono. Domácu kačku pripravujeme inak.

Ingredience

- cca 1500 g kachny divoké
- 50 g másla
- 100 g sádla z kachny
- cca 1200 g jablek
- 600 g kořenové zeleniny
- 50 g rybízového džemu
- 1 lžíce cukru
- 30 g hladké mouky
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 2 bobkové listy
- 2 menší cibule
- 300 ml červeného vína
- sůl podle potřeby
- špetka rozmarýnu

Kategorie

Výjimečný den, Rakouská, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Exotika, Zkušený kuchař, Hlavní chod