

# Polévka z kachních drobů



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/polevka-z-kachnich-drobu>

## Příprava

Srdíčko, žaludek a krk opláchneme pod tekoucí studenou vodou. Droby vložíme do tlakového hrnce. Pokud nebudeme dělat játrovou závářku, tak játra také. Zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme očištěnou a omytou kořenovou zeleninu, kuličky pepře, snítku libečku a kousek oloupané cibule. Hrncem uzavřeme a vaříme od bodu varu 30 - 40 minut. Vývar přelijeme do jiného hrnce. Krky obereme, srdíčko a žaludek nakrájíme na malé kousky, zeleninu také. Vývar ochutíme bujónem nebo solí. Do polévky můžeme zavařit játrovou závářku, nebo udělat z jater knedlíčky. Na závěr přidáme do polévky nakrájenou petrželku.

### Tip k receptu

Do polévky z kachních drobů můžeme zavařit i kapání. Dle chuti můžeme podávat s uvařenými těstovinami, nebo celestýnskými nudlemi.



## Ingredience

- drůbka z 1 kachny
- kousek celeru
- kousek petržele
- kousek mrkve
- 4 kuličky pepře
- kousek libečku
- 1 kostka drůbežího bujónu
- 1 lžička soli
- zelená petrželka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka