Kachna s játrovou nádivkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **6**

2773 kalorií , **2 g** cukrů , **114 g** tuků , **103 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: https://srecepty.cz/kachna-s-jatrovou-nadivkou

Příprava

Očištěnou kachnu vykostíme a rozložíme ji na plát. Místa, ve kterých není dostatek masa, můžeme vyložit masem, které odřízneme například z prsou kachny. Opatrně maso naklepeme, nesmíme porušit kůži. Poté mírně posolíme. Housky nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Játra očistíme, opláchneme a nakrájíme na malé kostičky. Žampiony a papriku také očistíme a nakrájíme na kousky a vše přidáme k houskám. Máslo rozpustíme a rozšleháme s vejci a mlékem. Přidáme k houskám a zelenině do mísy, mírně osolíme a promícháme. Přidáme petrželku. Hotovou nádivku rozetřeme na plát kachny, stočíme jako roládu a zavážeme provázkem. Kachnu vložíme do pekáčku, podlijeme vodou a pečeme při 180°C asi dvě hodiny. Během pečení roládu otáčíme a podléváme vodou. Upečenou roládu vyjmeme a necháme na teple. Výpek zaprášíme hladkou moukou a orestujeme. Poté ho zalijeme studenou vodou, rozšleháme a provaříme. Hotovou šťávu přecedíme. Roládu vrátíme zpět, prohřejeme a krájíme na plátky. Podáváme s vařeným bramborem, nebo šťouchanými brambory.

Ingredience

- 1 kachna
- 8 housek
- 200 g drůbežích jater
- 3 vejce
- 100 g žampionů
- 150 ml mléka
- 1 červená paprika
- 100 g másla
- 2 lžíce petrželky nasekané nadrobno
- 100 g hladké mouky
- sůl dle chuti

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Hlavní chod