Kachní gulášek se švestkami

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

1315 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/kachni-gulasek-se-svestkami

Příprava

Maso z kachny pokrájíme na kousky (z jednoho kusu je tak asi 40-50 dkg masa bez kůže, tu nedáváme). Cibulku a anglickou slaninu nakrájíme, rozškvaříme slaninu a na ní dáme cibulku zesklovatět. Přidáme maso, sůl a rajský protlak a dusíme asi 40 minut. Podléváme vodou, pokud je třeba. K měkkému masu, které zahustíme škrobovou moučkou, přidáme vypeckované a namočené sušené švestky (lze použít i čerstvé, krátce povařené se skořicí, či kompotované). Povaříme a dochutíme drceným barevným pepřem.

Tip k receptu

Jako příloha se výtečně hodí vařené brambory. Pokud máte čerstvý tymián, snítka na guláši mu dá pikantní aróma.

Ingredience

- 1 kachna
- 25 dkg anglické slaniny
- 1 cibule
- 2-3 lžíce rajčatového protlaku
- 300 ml drůbežího vývaru
- 10 dkg sušených švestek
- špetka soli
- 1-2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1/2 lžičky mletého barevného pepře
- špetka skořice

Kategorie

Česká, Bezlepková, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod