



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasádor
Krušovice Kráľovská 12°

Kačací wrap

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Zemiaková lokša, 4ks
- Pečené kačacie mäso bez kosti, 300g
- Nekrmená kačacia pečeň, 250g
- Červená cibuľa, 80g
- Listový šalát, 80g
- Syr s modrou plesňou/dor blue, 80g
- Kyslá smotana, 200ml
- Čerstvá pažítka krájaná, 10 PL
- Soľ, čerstvo mleté korenie
- Masť a výpek z pečenej kačice

POSTUP

Pečeň očistíme a prekrájime na 3 - 4 ks, orestujeme na masť, osolíme okoreníme, kačacie mäso vykostíme, natrháme na menšie kúsky a prehrejeme vo výpeku z kačice. Lokše ohrejeme, potrieme masťou z pečenej kačice, mäso a pečeň uložíme na lokše spolu so šalátom, s tenkými plátkami červenej cibule a s kúskami syra. Naplnené pevne zvinieme, podávame prekrútené s pažítkovou smotanou. Do smotany môžeme použiť bylinky podľa vlastnej chuti.