



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.**



**Ambasádor**  
Krušovice Kráľovská 12°

## **Kačacie stehno s dusenou kapustou a zemiakovými šúľancami**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- Kačacie stehno, 4ks
- Kačacia masť
- Soľ, 1PL
- Kvasená kapusta
- Cibuľa, 1 väčšia
- Zemiaky varené v šupke
- Polohrubá múka
- Červená kapusta
- Cibuľa 1 väčšia
- Kryštálový cukor
- Drvená rasca, 1ČL
- Celá škorica, 3 cm
- Ocot
- Soľ , čierne mleté korenie
- Rozmarín, 1 vetvička

### **POSTUP**

Kačacie stehná nasolíme, necháme cez noc odležať v chlade, potom zľahka opláchneme a vložíme do vhodnej nádoby podľa počtu stehien. Zalejeme masťou, pridáme vetvičky rozmarínu, zakryjeme alobalom a pomaly pečieme pri 130 °C cca 3 - 4 hod domäkka (alebo varíme pri 90 °C 10 hod). V masťi môžu zostať uskladnené na chladnom mieste 3 mesiace. Uvarené zemiaky nastrúhame alebo najemno zomelieme na mäsovom mlynčeku, osolíme a s múkou zamiesime nelepivé cesto, vytvarujeme šúľky, z ktorých krájame kúsky a dotvarujeme zašúľaním na doske. Varíme v osolenej vode, po vyplávaní ich scedíme, opláchneme a omastíme. V kastróle pripravíme karamel z cukru, pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, krátko opečieme (bez tuku), pridáme nastrúhanú červenú kapustu, podlejeme vodou, osolíme, ochutíme drvenou rascou, kúskom škorice, korením a dusíme domäkka, pred koncom okyslíme octom a omastíme masťou z konfi tovania. V druhej kastróle opečieme nakrájanú cibuľu na masťi, pridáme kyslú kapustu a ešte krátko opečieme, podlejeme malým množstvom vody a podusíme, podľa potreby prisladíme a osolíme. Kačacie stehná pred podávaním dopečieme v rúre dozlatista. Vychladnuté šúľance opečieme na masťi, osolíme. Na prípravu používame masť z konfitu.