



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Tmavé a silné.



Ambasádor
Zlatý Bažant Tmavé

Morčacie prsia s gaštanovou plnkou, dusená červená kapusta na mede a opekané zemiakové šúľance

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Morčacie prsia, 800 g
- Morčacia /kuracia/ pečeň, 100 g
- Brandy, 30 ml
- Šunka, 100 g
- Jedlé gaštany, uvarené, očistené, 250 g
- Dusená ryža, 30 g
- Olej, 1 PL
- Petržlenová vňať, 1 PL
- Cibuľa, 1 ks
- Mleté čierne korenie
- muškátový kvet
- Soľ
- Hydinový vývar, 200 ml
- Prerastená údená slanina, 50 g
- Dusená kapusta:
- Červená kapusta nakrájaná najemno, 400 g
- Cibuľa malá, 1 ks
- Cukor kryštál, 1 PL
- Med, 1 PL
- Rasca mletá, 1 ČL
- Škorica celá, 2 cm palička
- Jablčný ocot
- Soľ, mleté čierne korenie

POSTUP

1. Zemiaky v šupke uvaríme deň vopred. Očistené ich pretlačíme/postrúhame najemno a zarobíme cesto, z ktorého vytvárame šúľance. Varíme ich v osolenej vode, kým vyplávajú. Prepláchneme studenou vodou a ešte teplé omastíme bravčovou masťou. Vychladnuté zakryjeme a odložíme v chladničke.
2. Morčaciu pečeň nakrájame na drobné kocky a marinujeme v brandy min. 6 hodín. Cibuľu nakrájame nadrobno, orestujeme na oleji, zmiešame s nakrájanou šunkou, pečeňou, prepaširovanými rozmixovanými gaštanmi, dusenou ryžou, koreninami, vňaťou a soľou
3. Prsia narežeme z boku, vytvoríme väčší plát mäsa. Zľahka naklepeme cez potravinársku fóliu. Potrieme plnkou a vytvoríme roládu, obalíme plátkami slaniny a zafixujeme kuchynskou niťou.
4. Roládu prudko opečieme na oleji, preložíme do pekáča a pečieme v rúre pri teplote 160 °C 20 - 30 min. Podlievame troškou vývaru.
5. Medzitým na miernom plameni skaramelizujeme cukor do zlatohneda, pridáme med, premiešame, prisypeme cibuľu pokrájanú na tenké lístky a krátko opečieme. Keď cibuľa pustí šťavu, pridáme kapustu, koreniny, soľ, premiešame, podlejeme troškou vývaru a dusíme pod pokrievkou domäkka, občas premiešame, podlejeme. Na záver pridáme paličku škorice, dochutíme octom, prípadne medom a krátko prevaríme.
6. Šúľance opečieme na panvici dozlatista a osolíme.
7. Morčaciu roládu nakrájame na porcie, servírujeme s kapustou preliatou výpekcom a opečenými šúľancami.