

Pečené kachní stehno v šouletu s cibulovou slámou: **kalkulace pro 4 osoby**

400gr fazole
100gr hrách
100gr kroupy
2-3 hovězí/morkové/ kosti
50gr sádlo
4ks kachní stehna
2l kuřecí vývar
2ks stroužky česneku
3-4ks cibule
zázvor, pepř, sůl, majoránka



VÝROBNÍ POSTUP:

Den před přípravou namočíme do většího hrnce hrách, kroupy, fazole a dáme vařit ve stejné vodě, v níž byly předešlý den namočený, navíc přidáme do hrnce 2 – 3 hovězí kosti, může být i jedna morková.

Na sádle zprudka opečeme osolená kachní stehna, k nimž přidáme nadrobno nasekanou cibulku, orestujeme dorůžova.

Dochutíme česnekem, osolíme, okořeníme pepřem a zázvorem a ještě trochu osmahneme.

Vše zalijeme kuřecím vývarem a krátce podusíme.

Poté přemístíme na hlubší pekáč směs hrachu, krup, fazolí, k nimž přidáme kachní stehna včetně šťávy a zapečeme.

Servírujeme ve velkém hlubokém talíři a posypeme osmaženou na kolečka nakrájenou cibulkou.