# Zelné bagety s pečeným kachním masem

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/zelne-bagety-s-pecenym-kachnim-masem.html

Když si doma upečete kachnu se zelím a zjistíte, že vám po obědě v pekáčku zbylo trochu zelí a na kachním skeletu sem tam trochu masa, mám pro vás tip. Upečte si zelné bagety. Jsou neskutečně dobré. Než se otočíte, budou pryč. Nejlepší jsou ještě vlažné.

Nemusí to být jen kachní maso, může to být i vepřové či kuřecí. A úplně nejchutnější je zelí pečené společně s masem, třeba z remosky.

Můžete zkusit i obměnu. Místo zelí a masa přidejte 70 g nasekaných vypeckovaných oliv, a sádlo nahraďte olivovým olejem. Můžete přidat i nasekaná sušená rajčata.

## Na 2 bagety, dlouhé 23 cm, budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + na podsypání
- 10 g kvasnic
- 100 g pečeného zelí se zbytky masa z kachního skeletu
- 3 g krupicového cukru
- 7 g soli
- 20 g změklého sádla
- 160 ml vlažné vody (záleží na savosti mouky, v případě potřeby, přidáme další vodu po lžících)
- 1 arch pečícího papíru
- 7 kostek ledu
- Plech na pečení
- Kastrůlek do trouby

## Postup přípravy zelných baget s kachním masem

Mouku prosejeme do mísy na zadělávání těsta. Přidáme sůl a promícháme. Přilijeme kvasnice, které jsme rozdrobili a rozmíchali v polovině připravené vlažné vody s přidáním krupicového cukru.

Jako poslední do mísy přidáme změklé sádlo.

Za stálého promíchávání surovin v míse přiléváme vodu, abychom vypracovali kompaktní a nelepivé těsto.

**Bude-li se vám zdát těsto tuhé, přidejte trochu vody.**

Chcete-li si šetřit ruce, svěřte tuto práci kuchyňskému robotu.

Nyní si přendáme kouli vypracovaného těsta na pracovní desku nebo vál a do těsta zapracujeme připravené zelí s masem. Těsto hněteme na pomoučené ploše asi 2 minuty hranou zápěstí směrem od sebe.

Hotové těsto vložíme zpět do mísy, pokryjeme ji vlhkou utěrkou a necháme na teplém místě kynout asi 45 minut.

Vykynuté těsto na válu rozdělíme na dvě stejné části a rukama je vyválíme na válečky dlouhé 23-25 cm. Plech si vyložíme pečícím papírem a obě bagety na něj přeneseme. Necháme kynout ještě 20

minut.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C. Na dno trouby položíme prázdný kastrůlek.

**Po vykynutí bagety nařízneme a potřeme vodou, do které jsme přidali pár kapek oleje.**

Bagety lehce poprášíme moukou.

Plech vložíme do prostřed trouby a do prázdného kastrůlku v troubě vhodíme kostky ledu a troubu rychle zavřeme.

Pečeme 35 minut. Stav upečení si můžeme zkontrolovat zapíchnutím špejle do těsta bagety. Je-li po vyjmutí suchá, máme upečeno.

Bagety vyndáme i s pečícím papírem na mřížku a necháme vychladnout.

Podávala jsem je k bramborové polévce s houbami. Řeknu vám, byla to dobrota. Jen jsem litovala, že jsem nepekla z dvojnásobné dávky.