Kachní stehna pečená na zelí v remosce

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/kachni-stehna-pecena-na-zeli-v-remosce.html

Do křupava upečená kachní stehna na zelí je jedno z jídel, které zbožňuji. Kachní maso je chutné, příprava rychlá a vám tak zbude více času pro sebe a pro rodinu. Křupavost kachních stehen docílíme díky zázraku zvanému REMOSKA.

Na přípravu 4 porcí kachních stehýnek budeme potřebovat

- 4 kachní stehna
- 500 g kysaného zelí
- ½ pikantní klobásy nakrájené na kostičky
- 1 středně velká, na kostičky nakrájená, cibule
- 0,5 dl vody
- Sůl
- 1 rovná čajová lžička sladké papriky nebo grilovacího koření

Na dochucení zelí si připravíme

- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku kmínu

Postup přípravy pečených kachních stehýnek s kysaným zelím

Pokud je kysané zelí příliš ostré, propláchneme ho ve studené vodě. Okapané vložíme do nádoby remosky.

Lehce zelí osolíme, přidáme cukr, kmín, nakrájenou cibuli a klobásu pokrájenou na menší kousky, aby pustila do zelí co nejvíce své chuti. Podlijeme připravenou vodou a vše promícháme a rovnoměrně rozprostřeme po dně remosky.



Kachní stehýnka vykostíme. Kosti nevyhazujeme, příležitostně je použijeme do vývaru nebo kaldounu. Můžeme je položit také na zelí a společně upéct.

Sůl promícháme s paprikou. Lze použít i grilovací koření. Směsí soli a papriky posypeme kachní stehna z obou stran a položíme je kůží nahoru na zelí.

Žádný tuk nepřidáváme. Kachní kůže ho má dostatek.



Přiklopíme víko remosky a můžeme začít péct. Asi v polovině pečení zkontrolujeme, zda má zelí dostatek šťávy, aby se nepřipalovalo. V případě potřeby lze zelí lehce podlít vodou.

Pečeme přibližně 1 hodinu a 10 minut, pak remosku vypneme a po deseti minutách odklopíme víko.

Kůže kachních stehýnek po upečení získá krásnou medovou barvu a chuť zelí je vynikající.

TIP: Nemám ráda řídké zelí a ani zelí zapatlané jíškou. Proto upečené maso z remosky vyjmu na talíř a zakryji ho alobalem, aby si maso udrželo teplotu. Do zelí nastrouhám na jemném struhadle jednu středně velkou syrovou bramboru, přidám i osmaženou cibulku, promíchám a zelí nechám ještě 10 minut v remosce propéct.

Pokud nemáte remosku, tak si ji určitě pořiďte. Ušetříte tak značné množství energie a pečené maso má jinou, lepší chuť než upečené v troubě.

U mě v kuchyni remoska zažívá velkou renesanci.

Můžeme v zimě podávat s kynutým knedlíkem nebo v létě s bramborovými klíny, lehce obalenými v pikantní paprice se solí. To je sice příloha netradiční, ale velmi chutná.