

Bramborový knedlík plněný trhanou kachnou, kedlubnové zelí

Položka	množství	jednotka	poznámky
Knedlík s trhanou kachnou	1	porce	
Kedlubnové zelí základ 1 kg	0,08	kg	
Kuřecí šťáva přírodní základ 1 kg	0,03	kg	
Pažitka	0,0005	kg	posyp

Knedlík s trhanou kachnou	množství	jednotka
Bramborové těsto základ 1 kg	0,1	kg
Trhané kachní maso základ 1 kg	0,05	kg

Pracovní postup:

Z těsta si navážíme 100 g a vytvoříme si placku, kterou naplníme vychlazeným konfitem z kachny (50 g). Knedlík uzavřeme, vykoulíme hezkou kuličku, kterou vaříme na děrovaném plechu v konvektomatu na páru 20 minut.

Uvařený knedlík podáváme s kedlubnovým zelím, šťávou a sypeme nakrájenou pažitkou.

Kuřecí šťáva přírodní základ 1 kg	množství	jednotka
Cibule loupáná bio	0,25	kg
Mouka hladká bio	0,045	kg
Olej slunečnicový bio	0,075	kg
Sůl	0,006	kg
Kuřecí vývar	0,9	kg
Tymián	0,002	kg
Rozmarýn	0,002	kg
Šalvěj	0,002	kg

Pracovní postup:

Na oleji si připravíme zlatavý cibulový základ, který zaprášíme hladkou moukou a pozvolna restujeme do tmavé jíšky. Na závěr přidáme nasekané bylinky a zalijeme kuřecím vývarem. Promícháme metličkou a pozvolna přivedeme k varu. Přidáme obrané kosti a všechny zbytky z kachny a za občasného míchání pozvolna provaříme 40 minut. Provařenou šťávu přecedíme a dochutíme solí.



Bramborové těsto základ 1 kg

	množství	jednotka	poznámky
Brambory vařené ve slupce bio	0,9	kg	váha neoloupaných
Mouka hrubá bio	0,12	kg	
Krupice	0,04	kg	
Večce z volného výběhu	1	ks	
Sůl	0,007	kg	

Pracovní postup:

Vychladlé a oloupané brambory pomeleme na jemno, smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme kompaktní těsto.

Trhané kachní maso základ 1 kg

	množství	jednotka
Kachní stehno	1,7	kg
Sůl	0,01	kg
Bobkový list	0,003	kg
Tymián	0,005	kg
Kmín drcený	0,002	kg

Pracovní postup:

Kachní stehna okořeníme a vložíme se zbylými surovinami do vakuovacího sáčku. Zavakuujeme a vaříme v sous-vide na 85 °C 12 hodin. Uvařenou kachnu vyjmeme a maso obereme. Výpek svaříme v hrnci a promícháme společně s natrhaným masem. Kosti a kůže použijeme na štávu, natrhané maso necháme vychladit a následně jej plníme do knedlíku.

Kedlubnové zelí základ 1 kg

	množství	jednotka
Kedlubna bio	1	kg
Cukr krupice	0,05	kg
Mouka hladká bio	0,03	kg
Ocet jablečný	0,04	l
Olej rostlinný	0,02	kg
Cibule loupaná bio	0,05	kg
Sůl	0,004	kg
Voda	dle potřeby	

Pracovní postup:

Oloupanou kedlubnu nakrájíme na nudličky (mladou nemusíme ani loupat). Na oleji zpěníme na jemno nakrájenou cibuli, přidáme kedlubnu a lehce společně orestujeme. Přidáme cukr a zkaramelizujeme. Zaprášíme moukou, zarestujeme a následně lehce podlijeme vodou, promícháme a dusíme tak, aby se nám mouka provařila, ale kedlubna nebyla úplně rozvařená. Dochutíme solí, cukrem a octem.