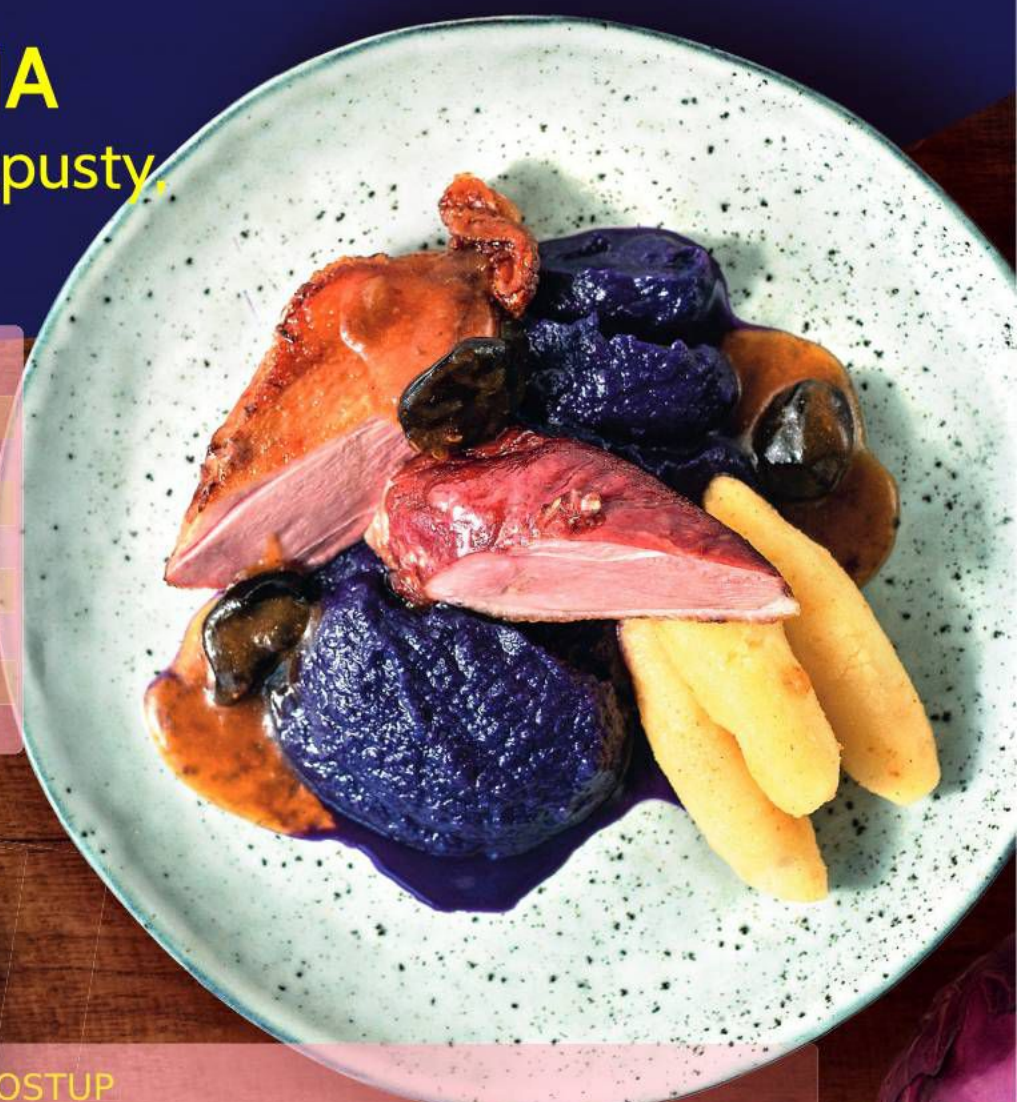




FoodService

# oslávte s nami SVÄTOMARTINSKÉ HODY

## KAČACIE PRSIA konfit z červenej kapusty, opekané šúľance



### INGREDIENCIE na 10 PORCIÍ

Kačacie prsia	1600	g
Zemiakové cesto Vitana	2000	g
Červená kapusta Znojmia	2000	g
Cukor	200	g
Ocot	2	dcl
Olivový olej	1	dcl
Med	50	g
Soľ		



### POSTUP

Kačacie prsia opečieme a následne vložíme do rúry a pečieme na 65 °C hodinu.

Z cukru urobíme karamel a pridáme nakrájanú kapustu. Zalejeme octom a pridáme soľ. Necháme dusiť. Keď je kapusta mäkká, rozmixujeme ju do hladka.

Z hustejšieho zemiakového cesta vytvarujeme šúľance. Pripravíme ich v konvektomate, program para, cca 14 minút.

Kačacie prsia podávame s kapustou a šúľancami.

TIP ŠÉFKUCHÁRA: Môžeme posypať Onion restovanou cibuľkou.

Orkla Foods Slovensko s.r.o.  
Plátennícka 2, 821 09 Bratislava  
www.orklafs.sk

