

Sádlo kachní

<https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/sadlo-kachni.html>

Nedávno mi jedna paní položila otázku, co může udělat z kachní kůže. Kachní kůže obsahuje značné množství tuku. Já z kachní kůže připravuji kachní sádlo i se škvarky.

Nedávno mi jedna paní položila otázku, co může udělat z kachní kůže. Při výčtu možného [využití kachny](#) jsem docela zapomněla na kachní kůži.

Kachní kůže obsahuje značné množství tuku. Já z kachní kůže připravuji kachní sádlo i se škvarky.

Kůži z krku i ostatní ořezy kůže nakrájíme na čtverečky asi o hraně 1 cm. Nakrájenou kůži vhodíme do zahřátého kastrolu a budeme s ní zacházet jako bychom škvařili vepřové sádlo.

Během chvíle kůže začne pouštět tuk. Sádlo i se škvarky (čtverečky kůže) mícháme a smažíme je na mírném ohni, aby se tuk nepřepaloval. Zabere to přibližně 20 minut.



Kachní škvarky se škvaří

Zdroj: Marcela Hackerová

Když se z [kachní kůže](#) vyškvaří tuk, čtverečky se zmenší a začnou hnědnout. Kastrol odstavíme.

Nyní se můžeme rozhodnout, zda škvarky ponecháme v tuku nebo zda je ze sádla vyjmeme a použijeme je třeba umleté do paštiky nebo do [knedlíčků](#).

Kachní sádlo použijeme všude tam, kde běžně používáme sádlo vepřové. Ideální je na konfitování.

Při konfitování ponoříme maso do tuku (v našem případě kachního sádla) a velmi pomalu ho dusíme - „konfitujeme“ při teplotě do 100 °C.

Já škvarky ponechávám v sádle a směs používám k přípravě jíšky do [polévky](#) nebo do [zeli](#). Z jedné kachny, kterou porcuji, získám přibližně 1,5 - 2 dl sádla.