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 zelí. Z jedné kachny, kterou porcuji, získám přibližně 1,5 – 2 dl sádla.