Pomazánka z pečeného kachního masa a dýně hokkaido

https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanka-z-peceneho-kachniho-masa-a-dyne-hokkaido

Chuť pomazánky z pečeného kachního masa a dýně hokkaido si zamilujete hned na první ochutnání. Na přípravu pomazánky není potřeba mnoho surovin ani dochucovadel. Dalším hlediskem je i cena. Za 2 kachní skelety jsem zaplatila 33,70 Kč.

Některé recepty vznikají v mých myšlenkách rychlostí blesku, některé pozvolna. U pomazánky z kachního masa a dýně hokkaido mi stačil jen pohled na nabízený sortiment drůbežího masa v plzeňské rybárně. Čerstvě přinesené kachní skelety vypadaly velmi lákavě.

Na přípravu pomazánky pro 10 osob budeme potřebovat

Na pečení kachních skeletů v remosce

- 2 kachní skelety i s kůží (včetně celých křídel) naporcované na menší kusy
- 3 stroužky česneku nakrájené na kostičky
- 1 velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- Sůl
- 1 dl vody na první podlití

Na dokončení pomazánky

- 250 g pyré z dýně hokkaido
- 1 šalotku nakrájenou nadrobno
- Kytičku nasekané pažitky
- Elektrický sekáček (Food processor)

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 2 hodiny pečení v remosce (2x-3x otočení kusů kachny v remosce)

Postup přípravy pomazánky z kachního masa a pyré z dýně hokkaido

Do mísy remosky vložíme nasekaný česnek a nasekanou cibuli. Na ně položíme jednotlivé kusy skeletů a křídel. Každý kus nasolíme z obou stran a rovnoměrně je rozložíme v nádobě. Maso podlijeme 1 dl vody. Remosku uzavřeme a zapneme.

Abych neplýtvala příliš energií, upekla jsem s kachními skelety ještě jednu kachní čtvrtku k obědu.

Za dobu pečení jednotlivé kusy 3x obrátíme. Pečené kusy už nemusíme podlévat, protože kachní kůže obsahuje velké množství tuku. Po dvou hodinách byla pečená kůže krásně křupavá a maso bylo měkoučké. Maso necháme mírně vychladnout a obereme ho od kostí.

Z upečených kostí je neskutečně dobrý vývar. To je další tip na recyklaci potravin.

Jednu třetinu z obraného masa i s kůžemi, včetně vypečeného kachního sádla vložíme do sekáčku, přidáme jednu třetinu připraveného dýňového pyré a necháme rozsekat do homogenní hmoty – pomazánky. Stejný postup opakujeme ještě 2x (se zbylými dvěma třetinami). Než jsem poprvé ochutnala, docela jsem „trnula“, jak bude pomazánka chutnat.

Už po prvním soustu se mi v puse rozlila lahodná chuť pečeného masa s přidanou hodnotou pečeného česneku, pečené cibule a jemné chuti dýňového pyré.

Dokonalá symfonie. Ani solit či pepřit není třeba. K pomazánkové hmotě přidáme jednu jemně nasekanou šalotku a malou kytičku nasekané pažitky. Promícháme a můžeme podávat s jakýmkoli čerstvým pečivem či starším opečeným.

Pokud pomazánku nesníme najednou, lze zbytek přendat do uzavíratelné sklenice a uložit v ledničce. Tam v nezměněném stavu vydrží i 4–5 dnů.