

Konfitované kachní stehno

Cuisine: **French**
Food category: **Poultry**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**



Program steps

1

Hot air

100 %

Termination by time

03:00 hh:mm

110 °C

50 %

2

Hot air

50 %

Termination by time

00:05 hh:mm

220 °C

100 %

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Kachní stehno	10	pcs
Tymián	10	g
Hrubozrná sůl	100	g
Kachní sádlo (vepřové sádlo)	1500	g

Directions

Tymián nasekáme nahrubo promícháme se solí. Stehna vložíme do pekáče, naložíme do připravené směsi, přikryjeme potravinářskou folii a necháme 24h. marinovat. Druhý den stehna omyjeme, osušíme papírovou utěrkou. Stehna vkladáme do GN 1/1 100mm vedle sebe, zalijeme rozpuštěným sádlem, aby byly zcela ponořené v sádle. Vložíme do trouby a konfitujeme na 110°C cca 3h. až maso půjde lehce oddělit od kosti, výjmem z trouby, necháme zchladnout, Poté stehna vyjmem z tuku. Před servírováním stehna z prudka opečeme 220°C cca 5 - 7min. až bude kuže křupavá. Servírujeme.

Recommended accessories

Enameled GN container

GN container Stainless steel full