



## Konfitované kačacie stehná

### Ingrediencie

- 4 kusy kačacie stehná
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón
- 1 hrnček masť
- 2 vetvičky čerstvý rozmarín
- 1 lyžica rasca
- 1 lyžička soľ

### Postup

1. 1 kocku MAGGI slepačieho bujónu zalejte 500 ml vriacej vody a zamiešajte.
2. Kačacie sadlo nechajte v hrnci rozpustiť.
3. Kačacie stehná umyte a dôkladne osolte zo všetkých strán. Vložte ich do pekáča a posypte rascou.
4. Takto pripravené mäso zalejte rozpusteným kačacím masťou a pripraveným bujónom, tak aby bola ponorená. (Bujón nemusíte použiť celých 500 ml)
5. Pridajte vetvičky rozmarínu, priklopte a dajte piecť na 130 ° C na cca 3 hodiny.
6. Po tejto dobe opatrne vyberieme pekáč z rúry a vyberte z neho mäkká kačacie stehná.
7. Prepnite rúru na funkciu gril a zvýšte teplotu na 200 ° C.
8. Stehná vyskladajte na plech papierom na pečenie a pečte do zlatista ešte asi 20 minút.

⌚ 207

⊕ 5

sacharidy	3.29 g
energie	549.3 kcal
tuky	48.83 g
proteín	22.57 g