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

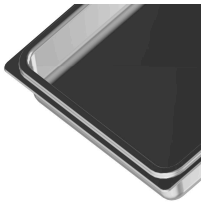
Name	Value	Unit
Kachní stehno	10	pcs
Tymián	10	g
Hrubozrná sůl	100	g
Kachní sádlo (vepřové sádlo)	1500	g

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 vkládáme 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 pujde lehce oddělit od kosti, výjmeme z trouby, necháme zchladnout, Poté stehna vyjmeme 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