

Cassoulet de Castelnaudarry – kuchař Ivan Parlesák starší

Ingredience:

500gr fazole velké bílé

1/2 kachny

400gr grilovací klobásy vepřové

200gr vepřového masa (krkovička, plecko)

100gr uzeného bůčku

2 ks vepřové nožičky

2 ks kuřecí kostry

2 ks cibule

1 ks mrkev

5 stroužků česneku

kousek pórku

bobkový list

tymián

šalvěj 1 dl víno bílé suché

sádlo

pepř

sůl

kmín

Postup:

1. den -

- kachnu osolit, pokmínovat a pomalu upéct, nebo konfitovat (uvařit v sádle při nízké teplotě, to trvá asi 5 hodin).

- uvařit vývar z nožiček, koster, 1 cibule, 1 str. česneku, mrkve, bobku, tymiánu, soli a pepře. Vše dát do asi 1,5 l studené vody, přivést k varu

a vařit 1 hodinu. Vývar přecedit a uchovat! Z nožiček stáhnout kůžičky a nechat je ve vývaru.

- namočit fazole přes noc.

2. den -

- slít fazole, zalít je studenou vodou a vařit je 5 minut. Pak znovu slít. Zalít fazole chladným vývarem i s kůžičkami a uvařit doměkka - asi

1 hodinu. Pak slít přes síto a vývar uchovat!

- mezi tím nakrájet maso (vepřové i kachní), klobásky a uzené na kousky cca 2 cm a postupně na pánvi, na sádle opéct dohněda, každé

zvlášť. Nakonec ve výpeku lehce zesklivatět nakrájenou cibuli , pórek a nadrobno nasekaný česnek.

- kůžičky nakrájet na tenké proužky. Není třeba se jich obávat, při pečení zmizí.

Kompletace:

Na dno kastrolu (nejlepší je kameninový, keramický, nebo jenský pekáč) rozložit kousky kůží, na to urovnat asi 1/3 fazolí, další vrstva je veškeré maso, smíchané s osmaženou cibulkou, porkem a česnekem. Tuto vrstvu posypat sušenou šalvějí a tymiánem. Pak dát zbytek fazolí, do fazolí zatlačit kousky opečené klobásky, posypat mletým pepřem a šalvějí. Zalít vývarem, ale jen tak, aby jen lehce pokrýval povrch

a přidat 1 PL kachního sádla.

Pečení:

Péct cca 3 hodiny na 160 st.C. Po asi 1 hodině se na povrchu začne vytvářet škráloup, který postupně 6x roztrhejte a vmáčkněte jej do horní vrstvy pokrmu. Sedmý škráloup se již nechá, ten je nejlepší ozdobou cassouletu - tak zní tradice. Podle potřeby je možno přidat pár lžic vývaru. **NEMÍCHAT!!!**

Dobrou chuť!