

Polévka s kachnou, Creste di Gallo, brokolící a houbami

4 kachní stehna
2 jarní cibulky
3 stroužky česneku
3 litry kuřecího vývaru
1 ks brokolice
80 g hub (Enoki, Shimeji, Shiitake)
svazek baby mrkve
svazek petrželky
400 g Gobetti rigati
rostlinný olej
pažitka

Kachní stehna ochuťte solí a pepřem a opečte na malém množství oleje do zlatova a dobře osušte. Přiveďte vývar k varu, přidejte opečené maso, nakrájenou jarní cibulku, česnek a vařte na mírném ohni do měkka cca 1,5 hodiny. Vývar scedte, maso natrhejte na kousky a vložte do polévky. Přidejte na menší kousky nakrájenou brokolici, baby mrkev, houby a uvařte do měkka. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, scedte a vložte na talíř. Přilijte polévku a ozdobte pažitkou.

