

Kachní prsa s chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- zelený chřest 400 g
- hráškové lusky 150 g
- kachní prsa 800 g
- sůl a pepř 1 špetka
- olivový olej 1 ks
- hrášek 80 g
- černé olivy 100 g
- omáčka hoisin 5 lžíce
- bílé víno 50 ml
- čerstvý koriandr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Chřest oloupeme, tvrdé konce odstraníme, rozkrojíme na polovinu. Kachní prsa očistíme, kůži nakrájíme do mřížky, osolíme, opepříme.

Na pánvi rozpálíme trocu oleje. Poté vložíme prsa kůží dolů a zprudka opečeme, otočíme a orestujeme i na druhé straně. Prsa přendáme do pekáčku a dopečeme na 220 v troubě asi 10-12 minut.

Do výpeku v pánvi vložíme oloupaný chřest, hráškové lusky, černé olivy, osolíme, opepříme a dozlatova orestujeme.

Nakonec přidáme omáčku hoisin, zakapeme bílým vínem a prohřejeme. Prsa nakrájíme na plátky, rozdělíme s olivami a zeleninou na talíře a podáváme zdobené koriandrem a s rýží.