

Minutková kachní prsa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kachní prsa s kůží 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kachní sádlo 2 lžíce
- Uvařené brambory 400 g
- Rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kachní prsa osušíme a velmi ostrým nožem nařežeme celou kůži na velmi malé kostičky. Při řezání dáваме pozor, aby nedošlo k řezání do masa. Takto předpřipravená kachní prsa opeříme čerstvě mletým pepřem z obou stran a velmi vydatně i osolíme čerstvě mletou mořskou solí. Okořeněná a nasolená prsa vložíme kůží na silně rozpálenou steakovou pánev a opékáme cca 7 minut. Následně po opečení ze strany kůže do křupava otočíme prsa a opékáme přibližně stejnou dobu ve vypečeném kachním sádle. Takto opečená kachní prsa uchováme v teple a necháme dojít, aby se šťáva rozložila do celých prsou. Mezitím si do vypečeného kachního sádla vložíme uvařené brambory překrojené na polovic a zprudka opékáme. Po chvilce osolíme a posypeme najemno nasekaným čerstvým rozmarýnem a společně po promíchání ještě opékáme do zlatavé barvy. Kachní prsa dle přání strážníků buďto servírujeme jen šikmo překrojené, nebo nakrájená na tenké plátky (dámská verze). Vhodnou přílohou jsou uvedené opékané rozmarýnové brambory a brusinko-rybízový dip vyrobený

smícháním dílu brusinkového džemu se stejným dílem rybízového kompotu.