

Kachní prsa s portskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kachní prsa 2 ks
- portské víno 50 ml
- med 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ostrým nožem nakrájíme kůži na prsou na malé kostičky tak, abychom prořízli kůži se sádlem ale neřízli do masa - vytekla by nám šťáva. Do zářezů vetřeme koření a sůl. Okořeníme i maso na druhé straně.

Rozpálíme suchou pánev a dáme na ní prsa kůží dolů. Zprudka opečeme aby byla křupavá kůžička. Pak obrátíme, ubereme plamen, přilijeme portské a pozvolna dopečeme cca 5 minut. Střed masa má být růžový. Prsa vyndáme, do omáčky přidáme med, promícháme a hotovo.