

Kachní prsa pečená s červenou řepou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- kachní prsa 800 g
- olej 4 lžíce
- **Na zeleninu**
- olivový olej 2 lžíce
- tymián 2 lžíce
- brambory 4 ks
- červená řepa 3 ks
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Oloupanou červenou řepu, cibuli a brambory rozčtvrtíme a nakrájíme na tenké plátky, očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka
2. Červenou řepu, cibuli, brambory a mrkev rozložíme na plech vyložený pečicím papírem, osolíme, opepříme, pokapeme olejem, posypeme na jemno nasekaným tymiánem, vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme doměkka za občasného promíchání
3. Očištěná kachní prsa opláchneme, osušíme, kůži několikrát nařízneme, osolíme, opepříme mletým

barevným pepřem a v pánvi na rozehřátém oleji po obou stranách zprudka opečeme

4. Pak vložíme do vyhřáté trouby na 150 °C a dopečeme doměkka (asi 20 minut), rozkrájíme na plátky, rozdělíme na talíře, přelijeme výpekem a podáváme s pečenou zeleninou.