

Pečená kachní prsíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- kuřecí prsa s kůží 1 ks
- kachní maso 80 g
- brusinky 80 g
- smetana 0.4 dl
- sojová omáčka 5 lžíce
- med 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- skořice 1 špetka
- olej na smažení 1 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní prsa naložíme alespoň na 24 hodin do směsi medu, sójové omáčky, soli, pepře a špetky skořice. Pak je opatrně opečeme v teflonové pánvi kůží dolů dohněda (pozor, aby se nepřipálila), obrátíme je, opečeme i z druhé strany a vložíme na 30 minut do trouby vyhřáté na 60 - 80 °C.

Mezitím rozsekáme pečené maso se smetanou v nožovém mixéru dohladka a paštiku dochutíme solí a pepřem.

Brambory rozkrojíme na půlky, opečeme na troše oleje dozlatova a ještě teplé je naplníme paštikou.

Kachní prsíčka nakrájíme na tenké plátky, rozdělíme je spolu s bramborami na talíře a vše doplníme brusinkami.