

Pečená kachní prsa s višněmi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 4 ks
- šalotka 1 ks
- višně 250 g
- anglická slanina 150 g
- červené víno 250 ml
- bujón 1 kostka
- solamyl 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- šalotka 1 ks
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- citrónová šťáva 1 ks
- **Na marinádu**
- mleté nové koření 1.2 lžička
- koření na drůbež 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- mletý pepř 1 špetka
- mletá skořice 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěná kachní prsa opláchneme, osušíme a ostrým nožem nařízneme kůži
2. V misce smícháme olej, špetku mleté skořice, mleté nové koření, koření na drůbež, špetku mletého pepře, cukr, připravenou směs vidličkou prošleháme, vložíme do ní kachní prsa a necháme v chladu 6 hodin marinovat, během marinování maso několikrát obrátíme
3. Kachní prsa lehce osolíme, na rozehřátém oleji po obou stranách krátce opečeme, dáme do pekáčku, přidáme na nudličky nakrájenou anglickou slaninu, oloupanou, nadrobno nasekanou šalotku, vypeckované višně, rozdrobený bujón, víno a pečeme ve vyhřáté troubě při 170 °C doměkka
4. Upečené maso vyndáme a uchováme v teple, do vypečené šťávy vmícháme rozmíchaný v troše vody solamyl, krátce prohřejeme, omáčku dochutíme solí, pepřem, cukrem a citronovou šťávou
5. Kachní prsa nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou a podáváme s opečenými bramborami.