

# Kachní prsíčka s omáčkou cumberland

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kachní prsa i s kůží 400 g
- čtyřbarevný drcený pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- **Marináda**
- červené víno 400 ml
- brusinky 70 g
- med 30 g
- koňak 4 cl
- citrónová kůra 1 ks
- pomerančová kůra 1 ks
- sůl 1 špetka
- **Omáčka**
- rybízový džem 200 g
- brusinky 100 g
- pikantní hořtice 15 g
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- pomerančová šťáva 1 lžička
- mletý zázvor 1 špetka
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Kachní prsa nasolíme a okořeníme podrceným pepřem a kmínem, zprudka je opečeme nejprve ze strany, kde je kůže (opékáme asi 2 minuty), poté z druhé strany (prsa nesmí být zcela propečená), pak je necháme odpočinout
2. Připravíme si marinádu; všechny ingredience na marinádu spolu smícháme a prsa do ní položíme tak, aby byla celá ponořená, marinujeme minimálně 12 hodin
3. Omáčku připravíme z vína, do kterého přidáme pomerančovou kůru, džem, brusinky, hořčici a zázvor, vše necháme povařit tak 10-15 minut, nakonec omáčku dochutíme worcesterskou omáčkou, citronovou a pomerančovou šťávou, dle chuti ji osolíme
4. Kachní prsa vyjmeme z marinády, nakrájíme na tenké plátky, přelijeme omáčkou a podáváme s čerstvým pečivem.

### Doporučení:

Jako další přílohu můžeme podávat například glazírovanou cibulku.