

Kachní prsa na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 4 ks
- šalotka 2 ks
- brambory 800 g
- žampiony 500 g
- hrubá mořská sůl 150 g
- kachní sádlo 100 g
- petrželka 2 lžíce
- provensálské koření 1 lžička
- drcený bílý pepř 1 lžička
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Sůl promícháme s provensálským kořením a čerstvě drceným bílým pepřem
2. Kachní prsa očistíme, omyjeme a osušíme
3. Připravenou směs soli vetřeme do kachních prsou a necháme přes noc, v ledničce pod poklicí, marinovat
4. Druhý den z masa setřeme přebytečnou sůl
5. Marinovaná prsíčka dáme do části kachního sádla rozehřátého asi na 80 °C a upečeme je doměkka

6. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a nakrájíme na drobné kostičky nebo jen lehce rozmačkáme
7. Houby očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky
8. Dáme je do hrnce na rozehrátý olej a pod pokličkou na mírném ohni je podusíme doměkka
9. Ke konci dušení přidáme k houbám na jemno nakrájenou šalotku
10. Nakonec směs dochutíme nadrobno nakrájenou petrželkou, solí a mletým pepřem
11. Brambory opečeme na zbylém kachním sádle dozlatova
12. Upečená kachní prsa nakrájíme na plátky a rozdělíme spolu s opečenými brambory na talíře
13. Ke každé porci přidáme houbovou směs.