

Kachní prsa s kaštany

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jedlé kaštany 20 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- červené víno 150 ml
- citrónová šťáva 1.2 ks
- kachní prsa 4 ks
- sušený tymián 1.2 lžička
- brusinkový džem 4 lžíce
- olej 2 lžíce
- med 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kaštany spaříme a oloupeme (sušené oloupané kaštany předem namočíme do vody na několik hodin). Kachní prsa vykostíme, kůži nařízneme do čtverečků.

Maso osolíme, opepříme, posypeme tymiánem a opečeme na oleji nejdříve kůží nahoru, pak i z druhé strany.

Přendáme je do zapékací nádoby, přidáme kaštany, podlijeme vínem a pečeme 15-20 minut.

Pak přidáme džem, med, citronovou šťávu a dopečeme (asi 15 minut).

Tip: Podáváme s pečenými bramborami.

