

Kachní prsa na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Med 1 lžička
- Olivový olej 1 ks
- Lilek 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Cuketa 1 ks
- Kachní prsa 4 ks
- Pepř 1 ks
- Sušený česnek 2 ks
- Hrubozrná sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kůži na prsou nařízneme, aby se nekroutila, osolíme, opepříme, lehce poprášíme sušeným česnekem a grilujeme nejprve kůží dolů cca 7 min z každé strany zhruba na medium, je-li potřeba, grilujeme samozřejmě déle. Nakonec ještě na grilu potřeme kůži lžičkou medu. Při podávání můžeme lehce zakápnout olivovým olejem.

Samozřejmě můžeme použít česnek čerstvý, ale se sušeným je chuť jemnější.

Cuketu a lilek podélně nakrájíme na plátky, grilujeme a opečenou stranu potřeme olejem smíchaným s trochou soli a prolisovaného česneku.