

Kachní prso s chilli omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kachní prsa 4 ks
- Sůl dle potřeby 0.5 lžička
- Pepř dle potřeby 0.5 lžička
- **NA OMÁČKU**
- Chilli paprička 2 ks
- Kořen zázvoru (2 cm) 1 ks
- Cukr 4 lžíce
- Voda 300 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Bílý vinný ocet 3 lžíce
- Sušený koriandr 1 špetka
- Sojová omáčka 0.5 lžíce
- Rýže 300 g
- Citronová kůra 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní prsa omyjte pod tekoucí vodou a osušte. Kůži nařízněte opatrně ostrým nožem do mřížky. Pak prsa posypejte solí a čerstvě mletým pepřem.

Na sporáku nahřejte pánev a do ní vložte kachní prsa nejprve kůží dolů. Na středním stupni je opékejte asi 4 minuty dozlatova, poté prsa obraťte, oheň ztlumte a dopékejte 5 minut. Hotová prsa nechte asi 5 minut odstát a teprve potom je nakrájejte.

Rozkrojte podélně chilli papričky a nakrájejte je nadrobno. Kořen zázvoru oloupejte, nakrájejte na plátky a poté na nudličky.

Do hrnce nasypejte cukr a přidejte chilli papričky se zázvorem. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Přilijte 300 ml vody. Osolte, přidejte ocet a vařte do zhoustnutí. Pak vmíchejte koriandr a sojovou omáčku.

Rýži uvařte podle návodu na obalu, do vody přidejte nastrouhanou citronovou kůru a trochu soli.