

Zázvorová kachní prsa na pórku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mandle 50 g
- kachní prsa bez kůže 400 g
- sojová omáčka 1 lžíce
- pórkek 200 g
- sladké červené víno 2 lžíce
- čerstvý zázvor 20 g
- chilli koření 1 ks
- zeleninového vývaru 1 šálek
- červená cibule 1 ks
- podle potreby solamyl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kachní prsa zbavíme kůže, očistíme a vykostíme. Omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké plátky, které obalíme v solamylu. Vmícháme očištěný nastrouhaný zázvor, chilli koření, sůl, víno a sójovou omáčku. Takto naložené maso necháme proležet.

Mandle spaříme, oloupeme a podélně nakrájíme. Pórek omyjeme, osušíme a nakrájíme na špalky 4cm silné a nasekáme na nudličky. Vývar promícháme s půlkou čajové lžičky solamylu.

Na oleji zprudka opečeme plátky masa z obou stran dorůžova. Maso vyjmeme a uchováme v teple. Do výpeku přidáme lžici oleje, na kterém krátce restujeme cibuli a pórek. Vmícháme mandle,

podlijeme malým množstvím vývaru a krátce dusíme. Horkou zeleninu s omáčkou rozdělíme, poklademe plátky opečeného masa a podáváme s rýží.