

Kachní prsa na pomerančích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kachní prsa 6 ks
- pomeranč 3 ks
- sůl 1 špetka
- pepř mletý 1 špetka
- tymián 1 špetka
- olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Osušená kachní prsa osolíme, opepříme, vložíme do pekáče na rozehřátý tuk a ze strany, kde je kůže

prsa zprudka opečeme. Kachní prsa posypeme tymiánem, podlijeme vodou a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Před dohotovením přidáme do vypečené šťávy šťávu ze 2 pomerančů a lžičku ostrouhané, dobře omyté pomerančové kůry. Zbylý pomeranč oloupeme, nakrájíme na půlkolečka. Měkké porce kachních prs nakrájíme na tenké plátky, vložíme zpět do šťávy a navrch dáme půlkolečka pomerančů a necháme v troubě ještě chvíli péct. Kachní prsa podáváme přelité vypečenou šťávou a obložíme je kolečky pomeranče. Ihned podáváme.