

Kachní prsíčka se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Prsíčka z divoké kachny 500 g
- Hlíva ústříčná 150 g
- Červená paprika nakrájená na kostičky 1 ks
- Žlutá paprika nakrájená na kostičky 1 ks
- Jarní cibulka - nasekaná 3 ks
- Přepuštěné máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vlašské ořechy - nasekané 120 g
- Rozmarýn 1 špetka
- Brandy 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prsíčka z divoké kachny omyjeme, osušíme, nakrájíme na nudličky a dáme stranou. Houby očistíme, nadrobno nakrájíme a smícháme s nakrájenou paprikou a nasekaným cibulkami.

Maso opékáme na horkém přepuštěném másle asi 3-4 minuty, lehce osolíme a opepříme.

Přidáme zeleninovou směs a dusíme asi 4 minuty. Pak přidáme nasekané ořechy a vše ochutíme rozmarýnem a brandy. Podáváme ozdobené čerstvým rozmarýnem.