

# Kachní prsíčka v marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 4

- kachní prsa 2 ks
- červené víno 100 ml
- olivový olej 4 lžíce
- pepř 1 špetka
- cukr 1 lžička
- sůl 1 lžíce
- rozmarýn sušený 1 lžička
- povidla 150 g
- škrob 2 lžíce
- skořice 1 špetka
- muškátový květ 1 špetka
- jedlé kaštiny 200 g
- vejce 4 ks
- veka 1 ks
- mléko 100 g
- barevné papriky 2 ks
- kudrnka 1 svazek
- sůl 1 lžička
- pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Promícháním oleje, pepře, soli a rozmarýnu připravíme marinádu. Kachní prsa očistíme, omyjeme a kůži nařízneme. Maso potřeme marinádou a necháme v chladu uležet asi 2-3 hodiny.

Uleželá kachní prsíčka pak opékáme na pánvi ze všech stran asi 10 minut. Pak je vyjmeme a uchováme na teple. Na pánev, na které jsme opékali prsíčka, dáme povidla, zalijeme je vínem, přidáme cukr a skořici a necháme provářet. Podle potřeby přilijeme trochu vody.

Rozvařená povidla rozmělníme do omáčky a přidáme škrob rozmíchaný s trochou vody. Necháme provařit do zhoustnutí. Pak omáčku důkladně propasírujeme přes jemný cedník.

Kaštiny nařízneme, upečeme v troubě a oloupeme. Nasekáme je nadrobno, přidáme k nim na kostičky nakrájenou veku, namočenou do mléka, barevnou papriku, nasekanou kudrnku, sůl, špetku pepře, muškátový květ, žloutky a vše promícháme. Bílky vyšleháme na tuhý sníh a zlehka vmícháme do směsi. Nádivku dáme do formy vymazané máslem a pečeme při 170°C asi 30 minut. Hotovou nádivku krájíme na plátky a podáváme s kachními prsy a švestkovou omáčkou.

## Poznámka:

1 porce asi 3316 kJ/792 kcal