Kachní prsíčka s čínským zelím

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Mražený hrášek 150 g
- Kachní prsíčka 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Med 1 lžíce
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Kayenský pepř 0.5 lžička
- Čínské zelí 400 g
- Olej 2 lžíce
- Omáčka Uncle Bens 1 sklenice

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozmrazíme hrášek. Kachní prsíčka omyjeme, osušíme a do vrchní strany uděláme šikmé zářezy. Česnek prolisujeme a rozetřeme s medem, sójovou omáčkou a troškou kayenského pepře. Směs vetřeme do masa a necháme odležet zhruba 1 hod.

2. Z pórku odkrojíme zelenou část (použijeme do polévky), bílé cibulky a zelí drobně nakrájíme.

3. Maso opékáme na rozehřátém oleji asi 3 min. po obou stranách. Zabalíme do alobalu a pečeme zhruba 15 min. v troubě předehřáté na 150 °C.

4. Pórek a arašídy osmahneme ve vypečené šťávě, přidáme zelí a hrášek a dusíme zhruba 2 min. Přilijeme čínský S´čchuan. Přikryté dusíme zhruba 5 min. Prsíčka nakrájíme na plátky a obložíme zeleninou.