

Filírovaná kachní prsíčka pečená se švestkovou omáčkou a pečenou bramborovou kaší



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

687 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/filirovana-kachni-prsicka-pecena-se-svestkovou-omackou-a-pecenou-bramborovou-kasi>

Příprava

Kachní prsa odblaníme a očistíme. Kůži nakrojíme na větší kostky, osolíme a opepříme. Kachní prsa položíme kůží na rozpálenou pánev a restujeme postupně z obou stran bez tuku, protože samotná nakrojená kůže vypustí dostatek tuku. Po orestování prsa vyjmeme a vložíme do trouby na cca 9 minut a pečeme dozlatova. Do výpeku přidáme pokrájené sušené švestky, slivovici a zahustíme švestkovými povidly. Brambory oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, dáme do osolené vody a vaříme přibližně 30 minut. Mezitím si ohřejeme mléko. Když jsou brambory měkké, vodu slijeme, přidáme máslo a rozštoucháme nebo šleháme ručním šlehačem a přitom přiléváme teplé mléko. Pokračujeme, dokud není kaše hladká. Poté si z kaše uděláme kopečky, na pečícím papíru je vložíme do trouby a pečeme cca 10 minut dozlatova. Před podáváním přidáme čerstvé bylinky.

Ingredience

- ✓ 800 g kachních prsou
- ✓ 80 g švestkových povidel
- ✓ 80 g sušených švestek
- ✓ 50 ml slivovice
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ 8 brambor
- ✓ 25 g másla
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ čerstvé bylinky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Ovoce, Labužník, Návštěva, Hlavní chod

