

# Kachní prsa na houbách



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

1112 kalorií , 24 g cukrů , 106 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachni-prsa-na-houbach>

## Příprava

Kachní prsa bez kůže nakrájejte na plátky. Sójovou omáčku promíchejte s medem a pepřem. Plátky masa vložte do marinády a nechte 30 minut marinovat. Očištěné houby a nakrájenou cibuli orestujte na oleji. Přidejte omytou, na plátky nakrájenou hrušku a restujte 3 minuty, zalijte vývarem a povařte 5 minut. Na jiné pánvi na másle opečte zvolna z každé strany marinovaná kachní prsa. Podle chuti osolte. Na talíř dejte kachní prsa, přidejte houby, posypejte nasekaným koriandrem a podávejte.

## Ingredience

- ✓ 2 kachní prsa
- ✓ 4 lžíce sojové omáčky
- ✓ 2 lžíce medu
- ✓ 200 g menších hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 hruška
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 2 špetky mletého barevného pepře
- ✓ 3 špetky soli
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 100 ml kuřecího vývaru
- ✓ 4 stonky koriandru

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Houby, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

