

Kachní prsa se šalotkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

269 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachni-prsa-se-salotkou>

Příprava

Maso zbavíme kůže, nakrájíme na kousky, osolíme a necháme 10 minut odpočinout. Šalotky nakrájíme a orestujeme na oleji. Přidáme prsíčka, prudce opečeme, podlijeme trochou vývaru, přikryjeme a dusíme doměkka. Maso vyndáme a uložíme na teplé místo. Do výpěku přilijeme smetanu, přisypeme mouku a chvíli povaříme. Na závěr přidáme zakysanou smetanu, petrželovou nať a pepř. Maso vrátíme do omáčky a velmi krátce povaříme. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- ✓ 300 g kachních prsou
- ✓ trocha soli
- ✓ trocha pepře
- ✓ 5 šalotek
- ✓ 100 ml sladké smetany na vaření
- ✓ 2 lžíce zakysané smetany
- ✓ trochu petrželové nati
- ✓ 1,5 - 2 dcl drůbežího vývaru
- ✓ trochu hladké mouky na zahuštění

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod