

Kachní prsa v zelenině



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

132 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 0 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachni-prsa-v-zelenine>

Příprava

Cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Petrželku omyjeme a nasekáme. Vykostěná kachní prsa rozřízneme na poloviny, kůži nařízneme na čtverečky, lehce osolíme, polijeme dezertním vínem, které co nejvíce vetřeme do masa. Na pánvi rozpálíme olej a kachní prsa zprudka osmahneme po obou stranách do tmavě hněda, potom je vyjmeme. V jiném hrnci také rozejdeme olej a dáme orestovat cibuli, 3 bobkové listy, loupaná drcená rajčata a zelenou nasekanou petrželku. Podlijeme 2 dcl vína, podusíme, přidáme snítka tymiánu a vložíme orestovaná kachní prsa, ještě cca 10-15 minut dáme zapéci.



Ingredience

- ✓ 1 vykostěná kachní prsa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 2 dcl červeného dezertního vína
- ✓ snítka tymiánu
- ✓ hrst petrželky
- ✓ 1 konzerva sterilovaných rajčat
- ✓ olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod