

Tasmánská kachní prsíčka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

378 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/tasmanska-kachni-prsicka>

Příprava

Kachní prsíčka vykostíme, umyjeme pod tekoucí studenou vodou, osušíme, opepříme a osolíme dle chuti. Prsíčka dáme do zapékací misky, přidáme olej, víno, ocet a pečeme 10 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Mezitím do vody dáme švestky, citrónovou šťávu, sezam a necháme projít varem. Poté vlijeme do zapékací misky. Teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 20-30 minut. Po celou dobu pečení maso co 10 minut poléváme vypečenou šťávou. Před podáváním prsíčka nakrájíme na silnější plátky. Podáváme s čerstvou zeleninou.

Ingredience

- ✓ 4 kachní prsíčka
- ✓ 50 g sušených švestek
- ✓ 1,2 l vody
- ✓ 5 lžic citrónové šťávy
- ✓ 2 lžice olivového oleje
- ✓ 2 lžice octu
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžice sezamu
- ✓ sůl

Kategorie

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

