



Kachní prsa

Ingredience

kachní prsa
tymián
česnek
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Z kachních prsou odkrájíme přebytečnou kůži po stranách. Kůži nakrájíme na malé kousky a dáme je stranou. Zbytek kůže, která zůstane na masu nařízneme do mřížky. Osolíme, opeříme

a vetřeme do kůže lístky čestvého tymiánu. Kachní prsa vložíme na rozpálenou pánev i s odřezky kůže. Zprudka z obou...

Kachní prsa - recept

Z kachních prsou odkrájíme přebytečnou kůži po stranách. Kůži nakrájíme na malé kousky a dáme je stranou. Zbytek kůže, která zůstane na masu nařízíme do mřížky. Osolíme, opepříme a vetřeme do kůže lístky čestvého tymiánu.

Kachní prsa vložíme na rozpálenou pánev i s odřezky kůže. Zprudka z obou stran (asi 3 minuty z každé strany) opečeme. Vložíme prsa do pekáče a **pečeme při 200 °C asi 10 minut**. Poté vrátíme prso na rozpálenou pánev kůží dolů a dopečeme kůži dozlatova.

Výpek slejeme a smícháme s prolisovaným česnekem.

Kachní prsa podáváme za studena nakrájená na tenké plátky a polejeme je česnekovým výpekem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí