



Kachní prsíčka

Ingredience

kachní prsa
drcený kmín
mořská sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Kůži kachních prsou překrájíme na malé čtverečky a z obou stran osolíme, opeříme a okmínujeme. Kachní prsíčka dáme kůži na rozehřátou páněv bez oleje a opékáme asi 7 minut dozlatova. Poté otočíme a opékáme stejnou dobu ze strany masa. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Kachní prsíčka vložíme do pekáče...

Kachní prsíčka - recept

Kůži kachních prsou překrájíme na malé čtverečky a z obou stran osolíme, opeříme a okmínujeme. Kachní prsíčka dáme kůži na rozehřátou páněv bez oleje a opékáme asi 7 minut dozlatova. Poté otočíme a opékáme stejnou dobu ze strany masa. Troubu rozehřejeme na **200 °C**. Kachní prsíčka vložíme do pekáče kůží nahoru a opět **asi 8 minut** dopečeme v troubě. Prsíčka vytáhneme, necháme **asi 5 minut odpočinout**, šťáva se v masě krásně rozleží.

Kachní prsíčka podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem a červeným zelím.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí