



Kačacie prsia s hruškami

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



30 min



2



3.0

1036



Budete potrebovať

Kačacie prsia	2 ks
Sol'	
Hrušky	4 ks
Maslo	4 PL
Sol'	1/2 ČL
Vitana Mletá rasca	1/4 ČL
Vitana Nové korenie	1/2 ČL
Vitana Mletá škorica	1/2 ČL

Čerstvý tymián

1/2 hrste

Zemiakové lokše

Príprava receptu

Kačacie prsia vyberieme z chladu, aby sa zohriali na izbovú teplotu. Kožu narežeme a poriadne osolíme.

Hrušky rozkrojíme na štvrtiny a vyberieme jadrovníky.

Do menšieho hrnca dáme maslo, necháme rozpustiť. Pridáme hrušky, všetko korenie, soľ a cca 5 minút opekáme.

Podlejeme pohárom vody, prípadne môžeme pridať trochu vína, tymián a povaríme domäkka.

Na panvicu pridáme trochu olivového oleja a necháme rozohriať.

Kačacie prsia položíme kožou na panvicu a pečieme, pokiaľ nie je koža chrumkavá. Následne otočíme a opekáme z druhej strany.

Prsia aj s tukom preložíme do malého pekáča alebo panvice a pečieme ešte cca 8 minút v rúre pri teplote 200 stupňov.

Po dopečení necháme pod alobalom odležať cca 10 minút a následne nakrájame.

Podávame s lokšami a hruškami.



Rasca mletá



Nové korenie mleté



Škorica mletá