

# Kachna na fíkovo-houbovém lůžku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 30min  
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

**386** kalorií , **0 g** cukrů , **31 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kachna-na-fikovo-houbovem-luzku>

## Příprava

Kachní prsa použijeme s kůží, anebo můžeme použít i kachní stehna. Kachní maso tedy potřeme olejem, osolíme, opepříme a pečeme v troubě na 170 °C asi 2 hodiny. První polovinu pečení přikryté, poté odkryté a kůží nahoru. Mezitím si na zbylém oleji a másle osmažíme na kostičky nakrájenou cibuli a utřený česnek. Poté přidáme houby, trochu kachního výpeku a restujeme. Až se voda vypaří, podlijeme vínem, přidáme fíky nakrájené na osminy a hořčici a necháme vypařit všechnu tekutinu. Houbovou směs rozdělíme do čtyř talířů, kachní maso rozdělíme na čtyři díly a dáme do talířů. Podáváme posypané petrželkou.

### Tip k receptu

Podáváme s těstovinami.



## Ingredience

- 2 ks kachních prs
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 2 lžíce másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 200 g hub
- 100 ml bílého vína
- 6 ks fíků
- 2 lžičky hořčice z celých semen
- 1 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod