

Kachní prsa s mangem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1093 kalorií , 0 g cukrů , 91 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachni-prsa-s-mangem>

Příprava

Kachní prsa omyjeme, osušíme a do masa vetřeme sůl. V pekáčku maso po obou stranách nasucho zprudka opečeme. Podlijeme a pečeme doměkka v troubě předehřáté na 220°C. Pečeme přikryté, na poslední půlhodinku odkryjeme, podléváme horkou vodou a přeléváme vypečenou šťávou. Oloupané brambory omyjeme, rozpůlíme či rozčtvrtíme, uvaříme téměř doměkka, scedíme, rozšťoucháme, s máslem rozmícháme na hustou kaši, přisolíme, přidáme muškátový oříšek a po zchladnutí vmícháme žloutky. Stříkacím sáčkem s hvězdičkovou trubičkou nastříkáme na plech pusinky a ve vyhřáté troubě 10 minut pečeme. Mango rozpůlíme, vyřízneme pecku, půlku oloupeme, jednu pokrájíme na kostičky, druhou na plátky. Měkká kachní prsa vyjmeme. Do výpeku vložíme kostičky manga, přisolíme, přidáme likér, trochu vývaru a omáčku povaříme. Kachní prsa rozkrájíme na plátky, narovnáme je střídavě s plátky manga na 4 talíře, obložíme pusinkami z bramborové kaše a přelijeme omáčkou.

Ingredience

- 1 větší kachní prsa (cca 400g)
- sůl dle chuti
- 400 g brambor
- 50 g másla
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- 2 žloutky
- 1 mango
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 cibule
- 200 ml masového vývaru
- 1 lžíce pomerančového likéru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Exotika, Labužník, Hlavní chod