

# Kachní prsa se šalotkou



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

269 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kachni-prsa-se-salotkou>

## Příprava

Maso zbavíme kůže, nakrájíme na kousky, osolíme a necháme 10 minut odpočinout. Šalotky nakrájíme a orestujeme na oleji. Přidáme prsíčka, prudce opečeme, podlijeme trochou vývaru, přikryjeme a dusíme doměkka. Maso vyndáme a uložíme na teplé místo. Do výpěku přilijeme smetanu, přisypeme mouku a chvíli povaříme. Na závěr přidáme zakysanou smetanu, petrželovou nať a pepř. Maso vrátíme do omáčky a velmi krátce povaříme. Podáváme s těstovinami.

## Ingredience

- 300 g kachních prsou
- trocha soli
- trocha pepře
- 5 šalotek
- 100 ml sladké smetany na vaření
- 2 lžíce zakysané smetany
- trochu petrželové nati
- 1,5 - 2 dcl drůbežního vývaru
- trochu hladké mouky na zahuštění

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod