Filírovaná kachní prsíčka pečená se švestkovou omáčkou a pečenou bramborovou kaší

Obtížnost:

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

687 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/filirovana-kachni-prsicka-pecena-se-svestkovou-omackou-a-pecenou-bramborovou-kasi

Příprava

Kachní prsa odblaníme a očistíme. Kůži nakrojíme na větší kostky, osolíme a opepříme. Kachní prsa položíme kůží na rozpálenou pánev a restujeme postupně z obou stran bez tuku, protože samotná nakrojená kůže vypustí dostatek tuku. Po orestování prsa vyjmeme a vložíme do trouby na cca 9 minut a pečeme dozlatova. Do výpeku přidáme pokrájené sušené švestky, slivovici a zahustíme švestkovými povidly.

Brambory oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, dáme do osolené vody a vaříme přibližně 30 minut. Mezitím si ohřejeme mléko. Když jsou brambory měkké, vodu slijeme, přidáme máslo a rozšťoucháme nebo šleháme ručním šlehačem a přitom přiléváme teplé mléko. Pokračujeme, dokud není kaše hladká. Poté si z kaše uděláme kopečky, na pečícím papíru je vložíme do trouby a pečeme cca 10 minut dozlatova. Před podáváním přidáme čerstvé bylinky.

Ingredience

- 800 g kachních prsou
- 80 g švestkových povidel
- 80 g sušených švestek
- 50 ml slivovice
- 50 ml oleje
- sůl a pepř dle potřeby
- 8 brambor
- 25 g másla
- 250 ml mléka
- čerstvé bylinky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Ovoce, Labužník, Návštěva, Hlavní chod