

Saté z kachních prsou s rýží



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1465 kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/sate-z-kachnich-prsou-s-ryzi>

Příprava

Kachní prsa podélně přepůlíme, osolíme, opepříme a orestujeme je na oleji. Poté je necháme 5 minut vychladit a nakrájíme na větší kusy. Připravíme si marinádu. Smícháme kari pastu, sůl, pepř, kmín a sójový olej. Kachní maso do této marinády naložíme nejlépe přes noc. Poté maso napícháme na špejle a ogrilujeme. Jasmínovou rýži uvaříme podle návodu. Maso podáváme s rýží.

Tip k receptu

Exotická dobrota.

Ingredience

- 2 ks kachních prs
- 2 lžíce kari pasty
- 400 g jasmínové rýže
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 1/2 lžičky římského kmínu
- 2 lžičky řepkového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Hlavní chod

