

Šéfkuchař doporučuje...

Kachní prsíčko, špenátové brambory, švestková omáčka (4 pc)

Suroviny:

600 g kachních prsíček
olivový olej
sůl a čtyřbarevný pepř

Na špenátové brambory:

800 g brambor
200 g listového špenátu
100 g másla
50 ml smetany
sůl a pepř

Na švestkovou omáčku:

80 g švestkových povidel
40 g kompotovaných švestek, 40 g sušených švestek
40 g hladké mouky
300 ml smetany
vývar z uzeného masa
celá skořice, hřebíček
kůra a šťáva z jednoho bio citrónu
cca 1 – 2 lžičky cukru

Postup:

Nejdříve začneme s přípravou švestkové omáčky. Oba druhy švestek opané a propláchnuté dáme společně vařit do půl litru vody. Přidáme povidla, koření, citrónovou kůru a šťávu a necháme pomalu probublávat.

Nyní si nasolíme a opepříme očištěná kachní prsíčka, která zprudka opečeme na rozpálené pánvi na olivovém oleji. Nejprve opékáme prsíčka stranou s kůží, olivového oleje nemusíme dávat příliš, protože kachna si pustí tuk sama. Když máme maso z obou stran hezky opečené, přemístíme jej do trouby rozpálené na 100°C asi na 25 minut.

