

Mezitím si dáme v osolené vodě vařit oloupané a pokrájené brambory. Jakmile se uvaří doměkka, slijeme vodu, ihned přidáme máslo, listový špenát a trochu smetany. Vše lehce rozmačkáme vidličkou, dochutíme solí a pepřem.



Hotová kachní prsíčka vyndáme z trouby, zabalíme do alobalu a necháme asi 10 minut odpočinout, aby nám šťáva rovnoměrně prostoupila masem. Pokud bychom maso začali ihned krájet, veškerá šťáva by nám vytekla.

Když jsou sušené švestky v rozvaru měkké, zahustíme jej máslovou jíškou, přidáme vývar z uzeného masa a znovu krátce povaříme. Dochutíme citrónovou šťávou, cukrem a nakonec můžeme ještě zjemnit trochou smetany. Pak už ale nevaříme.

Na talíř nandáme porci špenátových brambor a na švestkovou omáčku klademe na plátky pokrájená kachní prsíčka.