

Kačacie prsia s brandy a Karička dipom

Potrebuje

- - 800 g kačacie prsia
- - 2 PL olej
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - hrsť hrozienka
- - brandy na pokvapkanie
- - rukola
- - olivový olej Extra Wirgin
- - ocot balsamico
- - 1 téglík kyslá smotana
- - 1 Karička črievko
- - 2 strúčky cesnak

Postup

Kačacie prsia umyjeme a z oboch strán na oleji prudko orestujeme. Po opečení ich vložíme do pekáča, osolíme, okoreníme, pridáme cca 200 ml vody a pečieme pri 200 st. C cca 40-50 minút.

Po vychladnutí ich nakrájame na tenké plátky.

Naservujeme na tanieri, posypeme hrozičkami vopred namočenými v brandy a k mäsu navrstvíme kopec rukoly.

Nakoniec pokvapkáme olivovým olejom zmiešaným s balzamikom a soľou.

Podávame s pečenými zemiakmi poliatými Karičkovým dipom, pripraveným z kyslej smotany, pretlačeného cesnaku, soli a Karičky črievka. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 70

porcie: 4