

Kačacie prsia so syrovou omáčkou na brusniciach

Potrebuje

- - 500 g kačacie prsia
- - biele mleté korenie
- - soľ
- - 1 cibuľa
- - 0,5 dcl biele víno
- - 1 smotana na varenie
- - 1 Karička črievko 100 g
- - muškátový oriešok
- - olej

Postup

Prsia umyjeme, osušíme, okoreníme a osolíme a na panvici na oleji pečieme cca 10 minút z každej strany. Hotové vyberieme z panvice a dáme do alobalu bokom. V hrnci na rozpálenom oleji osmažíme do zlatista nasekanú cibuľu. Podležeme vínom a zredukujeme na polovicu. Potom prilejeme smotanu na varenie a pridáme syr Karička črievko, dochutíme korením a nastrúhaným muškátovým orieškom, príp. osolíme podľa chuti a za stáleho miešania do rozpustenia Karičky dovaríme. Nakoniec si nachystáme brusnicový džem a môžeme servírovať. Kačacie prsia prelejeme omáčkou, pridáme kôpku brusnicového džemu a podávame s pečenými zemiakmi. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny
náročnosť: stredná
čas: 30
porcie: 3
bezlepkový recept: Áno