

Kachní prsa na pomerančích se zámeckými brambory – kuchaři

Lenka, Ivan

Suroviny cca 1 – 2 porce:

1 kachní prsa

2 menší pomeranče

50 ml brandy

250 ml silného kuřecího nebo kachního vývaru

250 ml zeleninového vývaru

3 brambory

Máslo, sůl, pepř

Do kastrůlku nalejeme brandy a na mírném ohni necháme 2 min prohřát. Oloupeme pomeranče, ostrým nožem vykrájíme měsíčky pomerančů (segmenty), dáme je stranou, pomerančovou šťávu šťávu chytáme do kastrůlku s brandy. Brandy se šťávou cca 3 min prohřejeme, poté přidáme horký vývar a vše zredukujeme min o 1/3. Poté vložíme vyloupané měsíčky pomerančů (už je moc nevaříme – rozpadly by se).

Středně a stejně velké brambory okrájíme do tvaru soudečku, seřízneme tak, aby soudeček stál v pekáčku. Do pekáče nalejeme zeleninový vývar – brambory do něj postavíme tak, aby byly cca 2 cm ponořené, vyčnívající část brambor potřeme přepuštěným máslem, osolíme a dáme do trouby na 170 st. a pečeme asi 45 min – měly by být dozaltova a měkké.

Prsa osolíme, lehce opepříme, kůži s tukem na prsou nařízíme do mřížky a orestujeme na pánvi bez tuku – prsa položíme kůží dolů – rychle pustí dostatek tuku (přebytečný tuk sléváme). Restujeme cca 3 min po každé straně, poté necháme dojít ve vyhřáté troubě (160 st.) - cca 7 min.

Servírujeme tak, že prsa nařežeme na plátky, ozdobíme segmenty pomerančů, polejeme omáčkou.

Přílohou jsou zámecké brambůrky...dobrou chuť...:-)