

Kachní prsa se zelím a zeleninovými řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kachní prsa
100 g koření pršut
50 g plnotučné hořčice
200 ml olivový olej
sůl
pepř
cukr
kmín
400 g kysané zelí
100 g anglická slanina
100 g cibule
Zeleninové řízečky
150 g vařený květák
150 g kukuřice
2 ks vejce
100 g eidam
150 g strouhanka
150 g kuřecí šunky

Postup

Prsa - Z koření pršut, hořčice, oleje, soli a pepře uděláme marinádu, ve které necháme prsa cca 6 hodin marinovat. Pak na zbylém oleji opečeme. Zelí - na pánvičce rozškvaříme pokrájenou slaninu, přidáme pokrájenou cibuli, kterou orestujeme dozlatova a nakonec vložíme překrájené zelí, které dochutíme solí, pepřem, cukrem a kmínem. Řízečky - Květák smícháme s kukuřicí, sýrem a šunkou. Pak přidáme vejce a sůl a podle hustoty strouhanku. Opečeme na oleji.