

Grilované kačacie prsia s hráškom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Lístky mäty, najlepšie kuchynskými nožnicami, nastriháme na menšie kúsky. Tie zapracujeme do zmäknutého masla, zabalíme do potravinárskej fólie do podoby valčeka a dáme stuhnúť do chladničky. Pripravíme si kačacie prsia, a to tak, že pomocou ostrého noža vyrežeme do strany s kožou mriežkový vzor. Osolíme a okoreníme tymianom. Kačacie prsia preložíme do grilovacej misky, ktorú umiestnime na gril. Opekáme cca 10 minút, a to najskôr na strane, kde je koža. Hneď ako nám na miske zostane trochu tuku, prsia z misky vyberieme a umiestnime priamo na gril. Grilujeme ďalších 5 – 10 minút. Potom kačacie prsia zložíme z grilu a necháme odpočívať. Medzitým si pripravíme hrášok. Hrášok varíme v osolenej vriacej vode 3 – 5 minút. Uvarený hrášok scedíme a preložíme do rozpálenej panvice, kam sme predtým dali rozohriať mäťové maslo. Chvilku restujeme. Kačacie prsia podávame pokrájané na plátky, spolu s hráškom.

Ingrediencie

- **Mäta pieporná** - 4 g
- **Kačica mladá bez drobov** - 300 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 250 g
- **Tymián** - 2 g
- **Maslo** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

