

Steaky z kachních prsou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kachní prsa 4 ks
- dle potřeby olej 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- čerstvé houby (lesní houby, žampiony) 1 miska
- nové koření 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kachní prsa stáhneme z kůže, zbavíme je blány a opláchneme. Potřeme je olejem a opepříme. Necháme při pokojové teplotě asi 30 minut odležet.

Na pánvi rozehřejeme olej (nebo máslo). Prsíčka opékáme z každé strany asi 3-5 minut, aby nebyla úplně propečená a zůstala šťavnatá. Vyndáme z pánve a necháme odpočinout při pokojové teplotě. Mezitím si orestujeme houby, osolíme, opepříme a přidáme nové koření. Hotové servírujeme s masem. Maso solíme až na talířích, aby sůl nevytahovala ze steaků šťávu. Podáváme se zeleninou a libovolnou přílohou.