

# Recept na kachní prsa opékaná na pánvi se zeleninou a bramborovo-dýňovou kaší

<https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/recept-na-kachni-prsa-opekana-na-panvi-se-zeleninou-a-bramborovo-dynovou-kasi.html>

Přiznám se, že pro mne, jako dítě, byla kachna na talíři stejná noční můra, jako pro Škopkovic děti králík. Skutečně jsem několik desítek let kachnu vytěsnila ze svého jídelníčku. Až manžel mě přesvědčil, že bychom mohli zkusit udělat kachní prsa jako minutku. Věřte, nevěřte, ale něco tak výborného jsem už dlouho nejedla.

Říkala jsem si, proč kupovat připravená 2 kachní prsa (400 g), která cenově vyjdou stejně jako celá dvoukilogramová čerstvá kachna.

Když ji [rozporcuji a vykostím](#), získám 2 kachní prsa. K tomu dvě stehna, která vykostím, a společně s krkem je naplním nádivkou. A ještě získám spoustu materiálu na úžasně chutnající vývar – kaldoun s [játrovými knedlíčky](#).

Co říkáte, to přece za trochu práce stojí.

## Na přípravu kachních prsou budeme potřebovat

- 2 kachní prsa
- Sůl
- Pepř

## Na zeleninovou přílohu si připravíme

- 100 g hlávkového zelí
- 2 listy [kapusty](#)
- 1 mrkev
- 1 dcl bílého suchého vína
- 1 vrchovatá polévková lžice nastrohaného sýra Gouda
- 1 polévková lžice sádla
- Sůl
- Plátek másla asi 0,5 cm silný

## Postup přípravy kachních prsou na pánvi

Z připravených kachních prsou nejprve odstraníme šlachy a blány pomocí ostrého nože. Pak je převrátíme kůží nahoru.

Kůži šikmo do mřížky nařízíme. Pomůže to vypečení tuku při opékání.



### **Krájení mřížky**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Kachní kůže je mimořádně tučná. Uvidíte sami, kolik tuku vám na pánvi zůstane vypečeno.

Kachní prsa osolte a opepřete z obou stran. Nechte je chvíli odpočívat.

Připravenou zeleninu nakrájíme na libovolné tvary.

V pánvi rozehrějeme lžici sádla, přidáme nakrájenou zeleninu a opékáme asi 10 minut.

Podlijeme vínem a necháme vše podusit, aby se alkohol odpařil.

Asi po 4-5 minutách zdroj tepla vypneme. Přidáme nastrohaný sýr a plátek másla.

Na úplný závěr dosolíme dle své chuti. Kdo chce, může přidat pár kapek citronu.

Současně s přípravou zeleniny si připravíme [bramborovo-dýňovou kaši](#) podle mého receptu v sekci [„BRAMBOROVÉ POKRMY“](#).

Pouze pro urychlení postupu nevaříme brambory a dýni samostatně. Na poslední 3 minuty vaření brambor přidám k bramborám kostky dýně. Opravdu jsou za tak krátkou dobu uvařené.

Kaši i zeleninu udržujeme v teple.

Nyní si vezmeme, nejlépe litinovou nebo jinou silnostěnnou pánev, a necháme ji dostatečně rozpálit. Kachní prsa vložíme do rozpálené pánve kůží dolů a opékáme 4-5 minut. Ne déle.

**Do pánve zásadně nepřidáváme tuk, ale opékáme na sucho - tuk se vypeče.**

Vezmeme si plochý nůž, já jsem si na pomoc vzala obracečku, a kachní prsa stlačujeme, aby se vypékala šťáva z kůže a prsa zůstala plochá.



### **Opékání kůže**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Po 4-5 minutách prsa obrátíme a opékáme dalších 4-5 minut stejným způsobem i druhou stranu.



### **Opečená kůže v detailu**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Opečená prsa vyndáme z pánve, přikryjeme je alobalem a necháme je 5 minut odpočívat.

Pak prsa otočená kůží nahoru ostrým nožem nakrájíme na šikmé plátky ([filírování](#)).

Kachní prsa jsou křehká a šťavnatá, lehce růžová a chutnají jako divočina.



### **Krájení ostrým nožem**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

### **RADA**

**Vypečené sádlo nevylévejte - použijte ho v kuchyni k dalšímu zpracování běžně jako sádlo vepřové.**

Byl to pro mne po tolika letech kachního půstu kulinářský zážitek.