Grilovaná kachní prsa s hráškem

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Lístky máty, nejlépe kuchyňskými nůžkami, nastříháme na menší kousky. Ty zapracujeme do změknutého másla, zabalíme do potravinářské fólie do podoby válečku a dáme ztuhnout do lednice. Připravíme si kachní prsa, a to tak, že pomocí ostrého nože vyřízneme do strany s kůží mřížkový vzor. Osolíme a okořeníme tymiánem. Kachní prsa přendáme do grilovací misky, kterou umístíme na gril. Opékáme cca 10 minut, a to nejdříve na straně, kde je kůže. Jakmile nám na misce zůstane trochu tuku, prsa z misky vyjmeme a umístíme přímo na gril. Grilujeme dalších 5-10 minut. Poté kachní prsa sundáme z grilu a necháme odpočívat. Mezitím si připravíme hrášek. Hrášek vaříme v osolené vroucí vodě po dobu 3–5 minut. Uvařený hrášek scedíme a přendáme do rozpálené pánve, kam jsme před tím dali rozehřát mátové máslo. Chvilku restujeme. Kachní prsa podáváme pokrájená na plátky, spolu s hráškem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Máta peprná** - 4 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 250 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Kachna** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE