

## Prsíčka z divoké kachny s čokoládovou omáčkou na portském víně s brambrovými noky

### **Ingredience:**

4 prsa z divoké kachny, sůl, mletý pepř, stroužek česneku, červená cibulka, mletý jalovec, máslo stolní, špetka hladké mouky, 1,5 dcl portského červeného vína, 4 kostičky čokolády na vaření, aromat kachní sádlo.

### **Příprava:**

Maso osolíme, opepříme a okořeníme mletým jalovcem. Orestujeme z obou stran na malém množství kachního sádla. Maso vyjmeme z výpeku a dopečeme v předehřáté troubě nebo v konvektomu při teplotě 180°C po dobu asi 10-20 minut. Do výpeku vložíme máslo, jemně nakrájenou červenou cibuli a česnek a lehce orestujeme, přidáme špetku porsáté hladké mouky, a po chvíli zalijeme portským červeným vínem. Do provařené omáčky přidáme čokoládu a dochutíme aromatem.

### **Naši žáci oboru Kuchař- číšník doporučují:**

Kachní prsa podáváme s bramborovými noky, zdobené pečenými jablky, obalený v cukru a skořicí, čerstvým physali

