

# Kachní prsa na pekingský způsob

Počet porcí

4

Obtížnost



Pálivé



## Ingredience:

- 2 kachní prsa
- 100 g salátové okurky (nakrájet na nudličky)
- 100 g jarní cibulky (nakrájet na nudličky)
- 2 lžíce rostlinného oleje

### Marináda:

- 1 lžíce omáčky na pekingskou kachnu Lee Kum Kee
- 3 lžíce světlé sójové omáčky Lee Kum Kee
- 10 g jarní cibulky (nasekat najemno)
- 5 g rozmarýnu

### Dip:

- 1 lžíce ústřicové omáčky Lee Kum Kee
- 3 lžíce omáčky na pekingskou kachnu Lee Kum Kee
- 1 lžička sezamového oleje Lee Kum Kee
- 1 lžička třtinového cukru

## Postup:

- Nejprve připravíme marinádu z omáčky na pekingskou kachnu, světlé sójové omáčky, nasekané jarní cibulky a rozmarýnu. Kachní prsa očistíme a přes noc naložíme do marinády.
- Kachní prsa očistíme od rozmarýnu a jarní cibulky a necháme v pánvi na rozpáleném oleji zatáhnout z obou stran. Poté vložíme do přehřáté trouby na 180 stupňů a pečeme, dokud nejsou prsa propečená. Mezitím připravíme dip z ústřicové omáčky, omáčky na pekingskou kachnu, sezamového oleje a třtinového cukru.
- Maso podáváme s dipem, okurkou a jarní cibulkou.
- Doporučená příloha: Mandarínské palačinky.