

Kachní prsa na medu s bramborovými noky

F.O.O.D.

Ingredience

- 2 kachní prsa
- sůl — 1 lžička
- med — 1 lžíce
- svazek čerstvé majoránky
- 1 kg brambor, nejlépe žlutomasých
- 1 rozšlehané vejce
- mouka hladká — 180-250 g

Postup

V misce promícháme med se solí a touto směsí potřeme kachní prsíčka. Dáme do pekáčku a do trouby předehřáté na 200 st.C. Necháme chvíli zapéct a pak stáhneme teplotu na 180 st.C. Zakryjeme poklicí nebo alobalem a pečeme 30 až 45 minut až bude maso dobře propečené. Na závěr odkryjeme maso a prudčeji zapečeme, aby byla kůžička křupavá. Posypeme majoránkou a necháme na teplém místě.

Na noky uvaříme neloupané brambory do měkka, ještě horké je oloupeme a prolisujeme. Zakapeme rozšlehaným vejcem, posypeme částí mouky a rukama ihned zpracujeme měkké, vláčné těsto. Podle potřeby můžeme přidat mouku, aby se těsto nelepilo. Vyválíme válečky, odkrajujeme kousky velikosti ořechu, které vytvarujeme jako oválek. Zuby vidličky vyznačíme typické vrypy a vhazujeme do vařící, lehce osolené vody asi po 20 kouscích, aby se dobře provařily. Jakmile vyplavou na povrch, jsou hotové.