

# Pačja prsa s kruškom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

4 komada pačjih prsa  
2 češnja češnjaka  
5 grančica majčine dušice  
2 kruške  
1 dl balzamičnog octa  
1 žličica šećera  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pačja prsa osušite i oštrom nožem dijagonalno zarezite kožu tako da dobijete mrežasti uzorak. Začinite obje strane sa soli i paprom. Na hladnu veliku tavu bez ulja stavite pačja prsa kožom okrenutom prema dolje pa stavite na srednju vatru. Dodajte zgnječeni češnjak i majčinu dušicu i pecite 8 minuta. Meso preokrenite i kratko ga pecite s druge strane, oko minutu.

Izlijte višak masnoće pa dodajte kriške kruške. Začinite sa soli i paprom i pa ulijte balzamički ocat i dodajte šećer. Prebacite tavu u pećnicu koju ste zagrijali na 200 stupnjeva i pecite 15 minuta za medium razinu pečenja.

Svaki komad mesa narežite na kriške pa podlijte reduciranim octom, ukasite kriškama kruške i poslužite.

Dobar tek!