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 oštrim nožem dijagonalno zarežite 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, ukrasite kriškama kruške i poslužite.

Dobar tek!