

# KACHNÍ PRSA S KARMELIZOVANÝM KAKI PERSIMON BOUQUET A KŘEHKÝMI PLÁTKY ČESNEKU



## Přísady:

2 kachní prsa - každé 400 g  
2 ks kaki Persimon Bouquet  
300 ml šťávy z kachny  
100 ml octa z malin  
100 ml likéru z pomerančů  
200 g cukru  
1 lžička másla  
1 svazek čerstvého česneku

## Příprava:

Očistíme kachní prsa, odstraníme přebytečný tuk a nařizneme ve tvaru kosočtverce tam, kde je tuk, ale tak, abychom neřízli do masa. Uchováme v pokojové teplotě.

Omáčka: Vložíme do hrnce 100g cukru a ocet a necháme vařit, než začne karmelizovat. Přidáme pomerančový likér a necháme odpařit alkohol. Vmícháme šťávu z kachny a povaříme.

Oloupeme kaki Persimon Bouqueta nakrájíme na silnější plátky. Na pánvi rozpustíme máslo spolu se zbylým cukrem a s kaki. Vaříme, dokud nezkarameлизuje po obou stranách.

Očistíme česnek a spaříme ho ve slané vodě. Scedíme a opečeme na pánvi s trochou oleje a soli.

## Způsob podávání:

Osmažíme kachní prsa z obou stran, aby byla dozlatova, uvnitř je maso narůžovělé. Na talíř položíme kachní prso, po straně dáme karmelizované kaki Persimon, navrch plátky česneku a vše polijeme polevou.

