

**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Ťažké a korenisté.**



**Ambasadör  
Edelweiss**

## **Kačacie prsia s medom a zázvorom podávané s udon rezancami**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- Kačacie prsia, 2 ks (600 - 700 g)
- Čerstvý zázvor (alebo sušený), 60 g (1 čl)
- Med, 2 PL
- Sójová omáčka, 2 PL
- Pivo Zlatý Bažant Pšeničné, 120 - 150 ml
- Škrobová múka (solamyl, gustin), 1 ČL
- Hrubšie japonské rezance udon, 250 g
- Sezamový olej hnedý, 1 ČL
- Extra panenský slnečnicový olej, 1 PL
- Soľ
- Na dekoráciu:
  - čerstvá koriandrová vňať (cilantro),
  - ázijské bylinky a výhonky, 8 PL

### **POSTUP**

1. Čerstvý zázvor očistíme a nastrúhame najemno.
2. Zmiešame med a sójovú omáčku. Vyberieme si panvicu s kovovou rukoväťou vhodnú do rúry. Zapneme rúru na teplotu 180 °C.
3. Kačacie prsia nakrojíme na strane kože do tvaru mriežky, rezy majú mať rozmer asi 1 x 1 cm. Okoreníme čiernym korením a pomaly opečieme najprv zo strany kože do zlatista na panvici. Prsia pustia vlastný tuk, obrátíme ich a opečieme aj z druhej strany. Zlejeme tuk z panvice a prsia položíme kožou nahor. Potrieme ich zmesou medu a sójovej omáčky.
4. Pečieme v rúre cca 8 - 10 minút podľa veľkosti, striedavo prelievame pivom a potierame medom zmiešaným so sójovou omáčkou.
5. Počas pečenia uvaríme rezance v osolenej vode. Ich prípravu si načasujeme tak, aby sme ich nemuseli ani zohrievať, ani oplachovať.
6. Prsia odložíme na teplom mieste, do výpeku pridáme zvyšné pivo, zázvor, med a sójovú omáčku. Všetko prevaríme a ak je omáčky málo, pridáme pivo. Precedíme a zahustíme škrobom, od ktorého bude pekne lesklá.
7. Mäso nakrájame. Štavu, ktorá pri krájaní vytečie, pridáme k omáčke a premiešame.