

PENNE S KACHNOU PEČENOU NA PIVĚ, HRÁŠKEM, KAROTKOU, ŽLUTÝMI PAPRIKAMI A KORIANDREM

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Penne
4 kachní stehna
1 lžice drcených semínek koriandru
50 ml slunečnicového oleje
2 cibule nakrájené na malé kostičky
2 stroužky česneku nakrájeného na malé kostičky
300 ml černého piva
2 mrkve nakrájené na tenké nudličky
4 žluté papriky nakrájené na tenké nudličky
100 g čerstvého nebo mraženého hrášku
1 červená cibule nakrájená na tenké nudličky
svazek čerstvého koriandru
1 limetka
100 ml extra panenského olivového oleje
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Kachní stehna ochuťte solí, pepřem a semínky koriandru. Rozehřejte pekáč, přidejte slunečnicový olej, vložte kachní stehna, opečte ze všech stran a dejte stranou. Do pekáče přidejte cibuli a orestujte do zlatova, přidejte česnek, pivo a svařte na polovinu obsahu. Kachní stehna vraťte zpět do pekáče a zalijte dostatečným množstvím vody, tak aby maso bylo do 3/4 zakryté tekutinou. Zakryjte alobalem a vložte do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte doměkka zhruba 90 minut dle velikosti. Na závěrečných 30 minut odstraňte alobal. Maso dejte stranou a šťávu přecedte přes jemný cedník. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, mrkev, papriky a orestujte. Přilijte šťávu z pečení, popřípadě ochuťte solí a pepřem. Přidejte těstoviny, hrášek, dobře promíchejte a nechte prohřát. Červenou cibuli a lístky koriandru ochuťte limetkovou šťávou a olivovým olejem. Připravené těstoviny naservírujte na talíř s pečeným kachním stehnem a ozdobte lístky koriandru a červenou cibulí.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta