



Šalát s kačacími prsiami

Budete potrebovať (porcia pre dve osoby):

Kačacie prsia, 3 hrste rukoly, jedna žltá paprika, hrst' vlašských orechov, polovica granátové jablka, šťava z jednej limetky, rokfort podľa chuti, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, olivový olej

POSTUP:

Na veľký tanier naukladajte rukolu, na jemno narezanú žltú papriku, opečené vlašské orechy, zrníčka granátového jablka, rokfort a dochuťte olejom, soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

Kačacie prsia ochuťte korením a soľou a restujte na rozpálenej panvici kožou dole a bez tuku asi 8 minút, keď je koža chrumkavá prsia obráťte a restujte ešte asi 4 minúty. Vyberte ich na tanier a chvíľu nechajte odpočívať. Narežte ich na tenké plátky a uložte na šalát. Na záver ešte k šalátu pridajte olivový olej a šťavu z jednej limetky.