

## Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami i jajkami przepiórczymi w koszulkach



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>rukola</b>	100 g
<b>kaczka</b>	1 pierś wędzona
<b>jajka przepiórcze</b>	12 szt.
<b>ocet winny</b>	50 ml
<b>truskawki świeże</b>	8 szt.
<b>orzechy pekan</b>	50 g
<b>miód wrzosowy</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zagotować 500 ml wody z octem winnym. Gdy zacznie wrzeć, zmniejszyć ogień i wybijać do niej partiami jajka, najlepiej po 3 szt. Gotować około 30 sekund, a następnie zahartować w wodzie z lodem. Czynność tą powtórzyć trzykrotnie.

Na talerzu ułożyć umytą rukolę, plastry wędzonej kaczki, jajka przepiórcze w koszulkach, części truskawek i orzechy pekan. Całość skropić miodem i podawać z chrupiącym pieczywem.