

Wiosenna sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepiórczymi w koszulkach



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rukola	100 g
ocet winny	50 ml
truskawki	8 szt
orzechy pekan	50 g
biały krem balsamico	4 łyżki
piers z kaczki	wędzona g
jajka przepiórcze	12 szt

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 białym kremem balsamicznym i podawać z chrupiącym pieczywem.