

Salatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami i jajkami przepiórczymi w koszulkach



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rukola	100 g
kaczka	1 pierś wędzona
jajka przepiórcze	12 szt.
ocet winny	50 ml
truskawki świeże	8 szt.
orzechy pekan	50 g
miód wrzosowy	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.