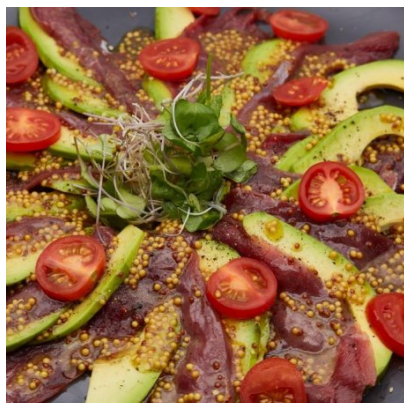


Doradca Smaku VIII: Carpaccio z kaczki z awokado, odc. 28



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kaczki	200 g
awokado	2 szt.
pomidorki koktajlowe	5-6 szt.
oliwa	50 ml
sok z cytryny	2 łyżki
kiełki rzodkiewki	50 g
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
Sól morską jodowaną gruboziarnistą Prymat	1 kg
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na talerz wysypujemy grubą warstwę soli gruboziarnistej, układamy na niej piersi z kaczki i obsypujemy je z wierzchu solą. Odstawiamy na minimum 30 minut.
- KROK 2** Sos
W misce łączymy musztardę francuską, oliwę, sok z cytryny, sól i gałkę muskatołową. Dokładnie mieszamy, do otrzymania jednolitej konsystencji. Pomidory koktajlowe, piersi z kaczki oraz awokado kroimy na cienkie plastry.
- KROK 3** Pomidory koktajlowe, piersi z kaczki oraz awokado kroimy na cienkie plastry.

- KROK 4 Na talerzu układamy naprzemiennie plastry piersi z kaczki i awokado. Doprawiamy solą i pieprzem grubo mielonym. Całość polewamy sosem z musztardy, oliwy i soku z cytryny.
- KROK 5 Dookoła układamy pokrojone pomidory koktajlowe, ozdabiamy na koniec kielkami.