

Sałatka z wędzoną pierśią kaczki



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

sałata lodowa	1 sztuka
winogrona czerwone	200 gramów
pierś z kaczki	300 gramów
orzeszki piniowe prażone	1 garść
pomidor malinowy	1 sztuka

Dressing:

biały ocet winny	2 łyżki
Musztarda miodowa Prymat	2 łyżki
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
oliwa	5 łyżek
miód płynny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę opłukałem, osuszyłem, porwałem na mniejsze kawałki. Winogrona po umyciu pokroiłem na połówki. Orzeszki pinii uprażyłem na suchej patelni. Pierś kaczki pokroiłem w plastry. Przygotowałem sos. Połączyłem wszystkie składniki. Dokładnie wymieszałem, aż powstała emulsja. Na salaterce rozłożyłem pierś kaczki, sałatę, połówki winogrona, cząstki pomidora. Posypałem orzeszkami, Polałem sosem.