



przepisy.pl

Sałatka z kaczką i gruszką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kaczki - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- mieszanka sałat - 1 opakowanie
- gruszka świeża - 1 sztuka
- kielki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- maliny świeże lub mrożone - 100 gramów
- musztarda - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- ser pleśniowy blue - 50 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- syrop balsamiczny do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj malinowy dresing. W miseczce połącz maliny, musztardę, ocet balsamiczny oraz cukier. Zmiksuj na gładko, następnie wciąż miksując dolewaj oliwę. Przetrzyj przez sitko. Dresing dopraw do smaku.
2. Skórę kaczki ponacinaj w poprzek. Pierś posyp solą oraz cukrem i odstaw na godzinę.
3. Po tym czasie na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Pierś smaź na rozgrzanej patelni skórą do dołu ok. 5 minut. Po tym czasie odwróć mięso i smaź jeszcze 2 minuty. Gruszkę obierz i pokrój w części. Na rozgrzanej grillowej patelni z Ramą usmaż kawałki gruszki.
5. Sałatę rozłóż na talerze, następnie ułóż dekoracyjnie kawałki gruszki oraz pokruszony ser. Pierś pokrój w długie cienkie plastry i również ułóż na sałacie. Całość polej malinowym dresingiem, posyp kielkami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl