

ANIA STARMACH

Sałatka pomarańczowa z kaczką

Co kupić?

- 150g sera koziego
- 3 pomarańcze
- 3 upieczone buraki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pierś kaczki
- 1 łyżka soku pomarańczowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1 mała posiekana papryczka chili
- świeża mięta
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Skórę kaczki natnij, oprósz solą i pieprzem, przysmaż z dwóch stron na patelni.
2. Przełóż kaczkę do piekarnika o temperaturze 180 stopni na około 8 minut. Po upieczeniu przykryj mięso folią i daj mu odpocząć.
3. Buraczki, pomarańcze, kaczkę pokrój w plastry, układaj naprzemiennie na talerzu. Ser zetrzyj na cienkie płatki i posyp nim sałatkę.
4. Wymieszaj sok pomarańczowy, sok z cytryny oraz miód – tym dressingiem skrop obficie całą sałatkę. Posyp posiekaną papryczką oraz świeżą miętą.