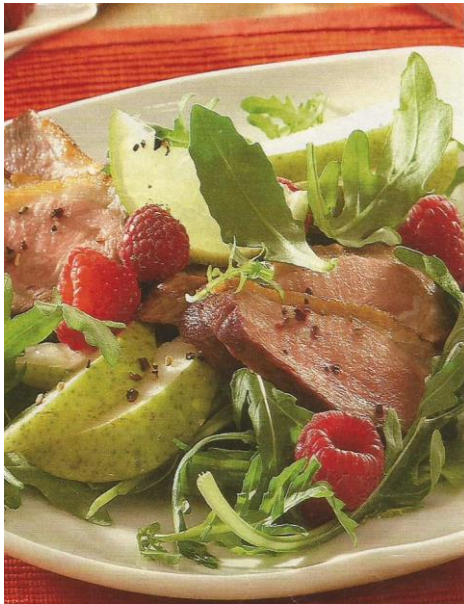


Kacze fileciki z rukolą i gruszkami



Składniki na 4 porcje:

15 dag rukoli

2 gruszki

40 dag pieczonych lub smażonych filetów z kaczki

20 dag malin świeżych lub mrożonych

Sos:

1 łyżka octu balsamicznego

1 łyżka octu owocowego

1 szczypta tłuczonego pieprzu

1 łyżka oleju słonecznikowego

1 łyżeczka cukru

sól

Wykonanie:

1. Wymieszać oba octy z cukrem, pieprzem i solą. Kiedy cukier i sól się rozpuszczą, do sosu dodać olej, wymieszać i wstawić do lodówki.
2. Mrożone maliny postawić w temperaturze pokojowej, aby rozmarzły (najlepiej na sitku, aby łatwiej ociekał sok, który puszczą). Rukolę umyć, osączyć i poobcinać twarde ogonki. Umyte gruszki pokroić wzdłuż na połówki, usunąć gniazda nasienne. Połówki gruszek pokroić wzdłuż na średniej grubości plasterki.
3. Mięso kaczki pokroić w plasterki. Na czterech talerzykach rozłożyć fantazyjnie: rukolę, gruszki i mięso. Posypać malinami. Sałatkę zalać schłodzonym sosem i oprószyć pieprzem.