AGRESTOWA MAMYfaktura

25 min. 19-22 min. 6-7 min. 1 duża porcja

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garść roszponki
- 1 pierś z kaczki 250 g (sól himalajska, świeżo mielony pieprz, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka listków majeranku)
- 1 korzeń pietruszki (olej rzepakowy, świeżo mielone płatki chili, sól, 1 łyżeczka Miodu Faceliowego Manufaktura Wielkopolska)
- 2 morele
- 1 łyżka płatków migdałowych
- 3 łyżeczki Konfitury Agrestowej Manufaktura Wielkopolska

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- 1 płaska łyżeczka Miodu Faceliowego Manufaktura Wielkopolska
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Korzeń pietruszki kroimy na cienkie plasterki, a następnie smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju rzepakowego. Po około 2-3 minutach dodajemy sól, mielone płatki chili oraz miód. Całość smażymy jeszcze przez około 3-4 minuty, od czasu do czasu mieszając, aż pietruszka ładnie się zarumieni.
4. Pierś z kaczki, w temperaturze pokojowej, nacinamy od strony skóry tworząc kratkę (czynimy to delikatnie aby nie naruszyć mięsa). Oprószamy ją solą oraz świeżo mielonym pieprzem i układamy na lekko rozgrzanej patelni skórą do dołu. Kaczkę smażymy na niedużym ogniu, stopniowo wytapiając tłuszcz. Po około 12 minutach przewracamy mięso na drugą stronę i smażymy jeszcze przez około 2-3 minuty. Następnie pierś smarujemy majerankiem połączony z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i układamy skórką do góry w naczyniu do zapiekania. Kaczkę wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika (grzanie góra-dół) i pieczemy przez około 6-7 minut. Po wyjęciu z piekarnika mięso odstawiamy na około 5 minut aby odpoczęło, a następnie kroimy na plasterki.
5. Morele przekrawamy na pół, wyjmujemy pestki, a następnie kroimy na półksiężyce.
6. Na krawędziach półmiska układamy naprzemiennie roszponkę, morele, pietruszkę i płatki migdałowe, natomiast wewnątrz pozostawiamy jedynie zielone listki. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na środku układamy pokrojone na plastry kawałki kaczki, które posypujemy świeżo mielonym pieprzem oraz pokrywamy konfiturą z agrestu.

DODATKOWE UWAGI:

- Morele możecie zastąpić brzoskwiniami.

Just a SALAD
© Just a SALAD 2019
Pobrano z serwisu: justasalad.pl