

Jahody s chřestem a kachními prsíčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g jahod
po 300 g zeleného a bílého chřestu
sůl
2 plátky kachních prsou (asi 200 g)
3 lžíce oleje
pepř
Malý hlávkový salát
pomeranč
mátu
3 lžíce majonézy
150 g smetany
2 lžíce pražených mandlových lupínků
hrubě mletý růžový pepř

Postup

Bílý chřest oloupeme celý, zelený v dolní třetině, konce seřízneme, chřest nakrájíme na kousky, vaříme v osolené vodě 15 min., scedíme a dáme okapat. Maso smažíme na rozpáleném oleji z obou stran asi 7 min., osolíme a opepříme. Jahody nakrájíme na plátky, salát natrháme na kousky. Kůru omytého pomeranče škrabkou oloupeme na tenké proužky, šťávu vymačkáme. Mátu nakrájíme nadrobno a smícháme se smetanou, majonézou a proužky kůry. Ochutíme 4 lžícemi šťávy, solí a pepřem.

Kachní prsa nakrájíme, obložíme salátem, chřestem, jahodami, zalijeme dresinkem, posypeme mandlemi a pepřem a podáváme.