

Утиная грудка с салатом из хурмы

50—60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Утиная грудка
1 ч. л.	приправа Апельсиновый перец
	Салатные листья
2 шт.	Хурма плотная
1 шт.	Красный лук
	Оливковое масло
	Бальзамический крем-соус классический

Способ приготовления

1. Обсушите грудки бумажным полотенцем.
2. Посолите и посыпьте приправой Апельсиновый перец.
3. Смажьте сковороду растительным маслом, обжарьте грудки до золотистой корочки с обеих сторон по 5 минут.
4. Переложите грудки в форму для запекания и запекайте при температуре 200 градусов в течение 10 минут.
5. Готовые грудки нарежьте тонкими ломтиками.
6. На тарелки для подачи выложите салатные листья, затем кусочки хурмы, сверху нарезанную утиную грудку.
7. Полейте оливковым маслом и бальзамическим крем-соусом. Приятного аппетита!