



Утиная грудка с салатом из хурмы

🕒 50–60 Мин. 🍷🍷🍷

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!

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

