Pomarańczowa sałatka z kaczką i mango

Konstancja Alicja

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- filet z piersi kaczki - 200 g
- dojrzałe mango - 1 szt.
- papryka pomarańczowa - 1 szt.
- mix sałat - - garść
- ziarna konopi - - łyżka
- oliwa do smażenia - 2 łyżka
- przyprawa chili (opcjonalnie) - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyj paprykę, mango i mix sałat. Pokrój na preferowane przez Ciebie kawałki i wrzuć do miski.

KROK 2: Podgrzej oliwę na patelni. Pokrój kaczkę na kawałki o boku ok. 1 cm i smaż przez około 20 minut. Kaczkę możesz przyprawić chili. Gdy będzie już usmażona wrzuć do miski, posyp ziarnami konopi i wymieszaj. Smacznego!