




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!