



## Rozmarynowa sałatka z kaczką i gruszkami

 Konstancja Alicja

Polecane na: [danie główne](#), [sałatki](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

mix sałat - garść  
jarmuż - garść  
kielki soi - garść  
dojrzałe gruszki - 3 szt.  
papryka żółta - 1 szt.

ogórek długi - 1/2 szt.  
filet z piersi kaczki - 250 g  
oliwa z oliwek - 2 łyżka  
rozmaryn - 1 łyżka  
sól, pieprz - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyj mix sałat, jarmuż i kielki. Poszatkuj na preferowane przez Ciebie kawałki i wrzuć do miski.

**KROK 2:** Umyj gruszki, paprykę i ogórka. Pokrój na preferowane przez Ciebie części. Także wrzuć do miski.

**KROK 3:** Rozgrzej 2 łyżki oliwy na patelni. Umyj kaczkę i pozbaw skóry. Pokrój w kostkę o boku około 1,5 cm. Przypraw rozmarynem. Smaż ok. 15 minut co jakiś czas przewracając na drugą stronę.

**KROK 4:** Dodaj kaczkę do sałatki, przypraw solą i pieprzem.

**KROK 5:** Wymieszaj wszystkie składniki. Smacznego!