Sałatka tajska z papryką i piersią z kaczki

FAMILY

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska, bałkańska**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- pierś z kaczki - 400 g
- pomidorki koktajlowe - 150 g
- czerwona papryka - 100 g
- ogórek - 100 g
- czerwona cebula - 1 szt.
- papryczka chili - 1 szt.
- prażone orzechy arachidowe - 30 g
- kolendra lub natka pietruszki - - trochę

sos : -

- sok z limonki - 40 ml
- cukier brązowy - - 20 g
- olej sezamowy - 20 ml
- oliwa z oliwek - 20 ml
- ew. sos rybny - 1 łyżeczka
- rukola - 40-50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: W słoiczku wymieszać składniki sosu. Paprykę i cebulę pokroić w paski.
Ogórki pokroić w paski lub półplasterki. Orzechy i kolendrę grubo posiekać.
Pomidorki przekroić na połówki lub ćwiartki. Warzywa delikatnie wymieszać z rukolą. Wyłożyć na półmisek, ułożyć plastry piersi kaczki, posypać orzechami i polać sosem.