Salát z cizrny s uzeným kachním prsem, pyré z červené řepy

Recepty

Saláty

Pro každý den

80 min

4



3.0

2097

Budete potřebovat

Cizrna	300 g
Kachní prsa	600 g
Řepa červená	100 g
Smetana zakysaná	250 g
Pažitka a petržel čerstvé	hrst
Olej olivový	

Sůl	
Zeleninový vývar	0,3 l
Cukr	50 g
Ocet	0,5 dcl

Příprava receptu

Kachní prsa zaudíme na ovocných pilinách. Do staršího hrnce, u kterého nám nevadí, že se případně může zničit, vložíme hrst pilin z ovocného stromu (ideální je třešeň, višeň, meruňka apod.). Kachní prsa dáme do cedníku nebo na mřížku a hrnec zakryjeme alobalem. Hrnec dáme na 1 minutu na sporák a zahřejeme. Vytvoříme kouř a prsa necháme ještě mimo sporák cca 10 minut, čímž maso zaudíme. Pak ho vyjmeme, opečeme kůži na pánvi a dáme na hodinu péci do trouby při 65 °C. Osolíme a hned podáváme.
Cizrnu uvaříme ve vývaru a necháme vychladnout. Smícháme s pažitkou a petrželí. Přidáme olivový olej. Červenou řepu lehce povaříme do poloměkka a pak rozmixujeme se zakysanou smetanou. Ochutíme solí, octem a cukrem.



Cizrna