

Filírovaná husí prsa na polníčkovém salátu s jablkovým dresinkem a jeřabinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- husí prsa 1 kg
- olej stolní 200 g
- sůl 30 g
- pepř bílý 2 g
- polníčkový salát 500 g
- jablka 1538 g
- kalvado 100 g
- olej olivový 100 g
- jeřabiny 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 10

Postup:

Husí prsa osolíme, opečeme na oleji, vychladlá krájíme na plátky. Polníčkový salát pokapeme jablkovým dresinkem. Na talíři upravujeme plátky husích prsou, prokládáme polníčkovým salátem a posypeme jeřabinami. Jablka omyjeme oloupeme zbavíme jadřinců a jemně nastrouháme. Smícháme s kavadosem které je také jemně nastrouhané a s olivo

vým olejem. do takto připraveného dresinku namáčíme listy salátu.