Салат с уткой, свеклой, грушей и сыром

Ингредиенты

Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
Бекон	6 ломтиков
Горчица	1 ст. л.
Салат корн	по вкусу
Сыр с плесенью	50 г
Орехи кедровые	1 горсть
Груша конференц	1 шт.
Масло растительное	3 ст. л.
Крем бальзамический	1 ч. л.
Грудка утиная готовая	1 шт.
Мед	1 ст. л.

Способ приготовления:

10 мин | 4 порции | 122 ккал

1. Грушу, утиную грудку без кожи и сыр с плесенью нарежьте кубиками. Из свеклы слейте жидкость.
2. В салатник сложите листья салата, поломанные на небольшие кусочки. Добавьте свеклу, грушу, утку, сыр.
3. Бекон нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте до хруста. На этой же сковороде быстро, в течение 10 секунд, обжарьте кедровые орешки.
4. Добавьте бекон и орехи в салатник.
5. Приготовьте заправку: смешайте оливковое масло, мед, горчицу и бальзамический крем венчиком до однородной массы.
6. Полейте салат заправкой. Перемешайте и подавайте на стол.

Совет

Вместо утки можно взять индейку или гуся. Из салатов любой микс-салат без ярко выраженного вкуса. Идеальны сорта корн, айсберг, мангольд. Сыр подойдет и с голубой плесенью, и с красной – главное, чтобы он

хорошо крошился. С белой – слишком тягучий и поэтому не годится. Растительное масло: лучше использовать смесь оливкового и подсолнечного в пропорции 1:2 или же масло грецкого ореха. Этот салат отлично смотрится при порционной подаче: складывайте его слоями, верхний слой – сыр, бекон и орешки.

Еще больше идей на сайте: https://bonduelle.ru