



Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **45 perc**

 **Rákóczi Feri**

SÜLT CÉKLA DIÓVAL, GORGONZOLÁVAL, PIRÍTOTT KACSAÁVAL

Biztosak vagyunk benne, hogy a cékláról mindenkinek a befőtt jut az eszébe elsőre. Pedig ennek a nagyszerű zöldségnek még vagy 1000 dimenziója létezik. Ebből hozott el nektek egy igazán különlegeset Rákóczi Feri!

HOZZÁVALÓK

4 db közepes méretű
cékla
100 g dióbél
100 g gorgonzola sajt

150 g bébispenót
1 csokor friss koriander
1 db csíkokra vágott
kacsamell
1 kevés olívaolaj

1 kevés balzsamecet
1 csipet só
1 csipet őrölt fekete
bors
3 evőkanál szójaszósz

2 gerezd fokhagyma

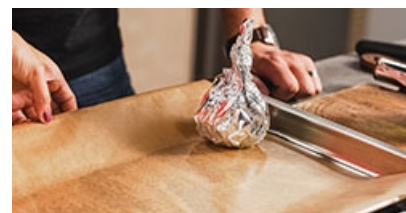
ALLERGÉNEK

laktóz
dió
szója

- 1** A céklákat helyezd az alufólia közepére, szór meg sóval, borssal, locsold meg olívaolajjal és balzsamecettel.



- 2** Az alufólia széléit hajtsd fel és csavard össze, így helyes kis csomagot kapsz. A 180 fokra előmelegített sütőben süsd 30 percig.



- 3** Forrósíts fel egy serpenyőt, és pirítsd meg a diót.



- 4** Vedd ki a diót, majd két kanál olívaolajat forrósíts fel. Dobd rá a csíkokra vágott kacsamellet és a fokhagymát, locsold meg a szójaszósszal, kissé borsozd. Ne süsd túl, mert akkor rágós lesz, éppen csak pirítsd, a belseje maradjon rózsaszín.

5

Szedd ki a kacsát, takard le egy alufóliával.



6

Ha a cékla megsült, kockázd fel.



7

Dobd a forró serpenyőbe a céklát, kicsit pirítsd át, mehet hozzá a friss, mosott spenót. Csak annyira melegítsd, hogy kicsit összeessenek a levelek.



8

Keverd a salátához a morzsolt gorgonzolát és a diót, tedd a tetejére a kacsát, szórd meg aprított korianderrel



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

