



## СОТЕ ИЗ АЙВЫ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Внешне похоже на картошку, но насколько кардинально отличается вкус и качество такого гарнира!

Всем на заметку! Айва и розмарин - волшебство вкуса!



### Понадобится:

айва - 2 штуки  
утиные грудки - 2 штуки  
сливочное масло - 30 граммов  
розмарин - 2-3 веточки  
соль и перец по вкусу

### Приготовление:

Айву вымой, высуши и нарежь ломтиками, удалив сердцевину. На большой сковороде с антипригарным покрытием растопи сливочное масло и выложи в него айву. Посыпь листиками розмарина и аккуратно переворачивая,

готовь на медленном огне 5-7 минут. Когда айва станет мягкой и румяной извлеки ее из сковороды.



Утиные грудки помой, обсуши и нарежь кожу. На сковороде, на которой жарилась айва выложи грудки кожей вверх и обжаривай около пяти минут. Затем переверни и жарь еще 5 минут.

Выложи грудки на тарелки целиком или нарежь слайсами, подавай с айвой и свежим розмарином.

