



Nechte se zlákat receptem na hovězí tartar v kombinaci s výraznou chutí sýru Gorgonzola a fíkovou marmeládou.

Příprava:

Nakrájejte celerovou nať na tenké, 5 cm dlouhé proužky, a dejte je do nádoby se studenou vodou a ledem. Namelte maso na tartar, ochuťte sojovou omáčkou, olejem, citronovou šťávou, solí, pepřem, octem, kapary a hořčicí a dobře promíchejte. V mléku rozpustěte Gorgonzolu. Na talíře rozdělte hovězí tartar, na něj rozprostřete křupavou celerovou nať, přelijte omáčkou z Gorgonzoly a dokončete malým kopečkem fíkové marmelády Fiordifrutta fichi.

Suroviny

400 g hovězího masa

100 g Gorgonzola dolce

50 ml mléka

sojová omáčka

1 citron

5 g hořčice

5 g najemno nakrájené šalotky

balzamický ocet

sůl

pepř

Fiordifrutta Fichi

2 celerové snítky

kapary

extra panenský olivový olej



PŘEDKRMY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST