



CARPACCIO

Klasický studený předkrm, který můžete vylepšit kousky lanýžů nakrájených na plátky, ochucený olejem, pepřem a citronem. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Maso nakrájejte na tenké plátky a rozložte je na servírovací talíř. Ochuťte olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Pokryjte sýrem Gran Moravia a lanýži nakrájenými na tenké plátky. Nechte několik minut odpočinout a servírujte.

Suroviny

400 g hovězí svíčkové

200 g Gran Moravia na hoblinky

Lanýže (volitelné)

4 lžíce extra panenského

olivového oleje

citronová šťáva

sůl

pepř dle chuti



PŘEDKRMY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST