

CARPACCIO Z ŘEPY

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Carpaccio z řepy vypadá na talíři vážně skvěle a přitom je velmi jednoduché. Ideálně jako předkrm s kouskem dobrého pečiva. Suroviny pro dvě osoby.

Příprava:

Nejprve oloupeme řepu, pokud je větší rozkrojíme na polovinu, dáme na alobal, opepříme, osolíme a zakapeme olivovým olejem. Zabalíme do alobalu a dáme do trouby rozehráté na 190°C péct minimálně na 45min, většinou nechávám hodinu, aby byla krásně měkká. Když máme řepu měkkou, nakrájíme ji na tenké plátky, které poskládáme na talíř; pokud máte radši Carpaccio z řepy studené, necháme vychladnout. Na řepu navrstvíme čerstvou rukolu, přidáme sýr Gran Moravia, zakapeme olivovým olejem, balsamico redukcí, maličko ještě opepříme a můžeme podávat. Sladkost řepy je nádherně doplněna slaným sýrem a pikantní rukolou.

Suroviny

1-2 řepy podle velikosti – čím
menší tím lepší
sůl
pepř
olivový olej

rukola
sýr Gran Moravia
redukcce Balsamico
kousek pečiva k podávání



PŘEDKRMY



ZELENINA



15' PŘÍPRAVA



60' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST