



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ľahké.



Ambasadór
Zlatý Bažant 0,0%

Carpaccio di Cipriani - Tenké plátky surovej hovädzej sviečkovice s horčicovou majonézou a rukolou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- hovädzia sviečkovica, 320 g
- majonéza, 80 g
- smotana sladká, 2 PL
- horčica, 1 PL
- worcesterská omáčka, 1 ČL
- tabasco
- soľ
- korenie čierne mleté
- rukola
- žerucha

POSTUP

1. Mäso nakrájame na tenké plátky. Ak nemáme nárezový stroj a plátky krájame ručne, môžeme ich jemne roztlačiť rukou alebo valčekom na cesto pod potravinárskou fóliou.

Plátky rozložíme na tanieru tak, aby sa minimálne prekryvali.

2. Majonézu zamiešame s ostatnými surovinami a necháme odstáť v chladničke 15 minút, aby sa chute spojili.

3. Mäso pokvapkáme ochutenou majonézou, okoreníme a ozdobíme rukolou a žeruchou.