



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ťažké a korenisté.



Ambasádor  
Edelweiss

## Cviklove carpaccio s feta syrom a orechami

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Červená a žltá varená cvikla, 200g
- Fenikel, aníz, rasca po 1ČL
- Extra vergine olivový olej, 4PL
- Syr feta
- Vlašské orechy
- Ocot balsamico, 4ČL
- Žerucha, kôpor, rucola na dekoráciu
- Soľ, 2PL
- soľ morská vločky, 2ČL

### POSTUP

Cviklu uvaríme v osolenej vode s feniklom, anízom a rascou domäkka. Necháme cez noc vychladnúť vo vode, v ktorej sa varila. Očistíme a nakrájame na tenké plátky, na tanieri dochutíme balzamovým octom, olivovým olejom, pridáme kúsky fety a opečené vlašské orechy. Ozdobíme čerstvými bylinkami, napr. kôprom, žeruchou, rukolou a vločkami morskej soli. Podávame samostatne alebo s celozrnnými hriankami.