

Carpaccio ze svíčkové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- čerstvá pravá svíčková 500 g
- parmazán 80 g
- citróny 2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- Rukola 1 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Svíčkovou odblaníme a pokapeme olivovým olejem, citronovou šťávou, posypeme solí a pepřem, suroviny vetřeme do svíčkové, takto upravené maso zabalíme do potravinářské folie a necháme v lednici odstát do druhého dne

2. Druhý den maso necháme chvíli zamrazit, aby se lépe krájelo a ostrým nožem krájíme na tenké plátky
3. Na talíř poklademe plátky svíčkové, pokapeme olivovým olejem posypeme hoblinkami parmazánu, ozdobíme rukolou a podáváme.

Poznámka:

Carpaccio je italský pokrm. Základ je vždy stejný - na tenoučké, až průsvitné plátky nakrájené ty nejlepší kousky absolutně čerstvého syrového masa či zeleniny. Podává se většinou jako předkrm s bílým pečivem a sklenkou dobrého vína.