

Carpaccio s rukolou a parmezánem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 400 g
- Rukola 100 g
- Parmezán 100 g
- Panenský olivový olej 100 ml
- Citron 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř čerstvý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Uleželou hovězí svíčkovou zamrazíme. Poté ji vyjmeme a nakrájíme na tenké, téměř průsvitné plátky,

které ihned po ukrojení rozprostříme na talíře. Pokryjeme je listy rukoly, zakápneme olivovým olejem, citronovou šťávou a hoblinami parmezánu. Lehce dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí.

Podáváme jako předkrm s bílým pečivem.