

Houbové carpaccio

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hříby 100 g
- citrónová šťáva 1 lžička
- olivový olej 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Středně velké bílé hříby podélně nakrájíte (klobouček s třeněm dohromady) na velmi tenké plátky, osolíte, lehce okořeníte bílým pepřem, zakapete citronem a necháte asi hodinu uležet v ledničce. Před podáváním zakapete panenským olivovým olejem.

Poznámka:

při podávání můžeme posypat bylinkami a třeba i krájeným čínským zelí