

Hovězí carpaccio s pečenou řepou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- **Na svíčkovou carpaccio:**

- hovězí svíčková 1 ks
- rozmarýn 2 lžička
- mořská sůl 2 lžička
- olivový olej 1 lžička

- **Na pečenou červenou řepu:**

- malé červené řepy i s natí 1 svazek
- balzamický ocet 1 lžička
- olivový olej 1 lžička
- mořská sůl 1 špetka
- Na dohotovení: 0 ks
- čerstvé lístky řezichy 2 hrst
- parmazán 100 g
- čerstvě nastrohaný křen 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nejprve si připravíme maso; váleček svíčkové opláchneme a důkladně osušíme, položíme ho na plochu stolu, kde jsem vysypali a rozprostřeli mořskou sůl a otrhané lístky tymiánu, maso pokapeme olivovým olejem, rozetřeme a pak váleček poválíme na ploše tak, aby se nám pěkně obalil do soli a

tymiánu

2. Maso položíme na vyhřátou pánev s olejem a zprudka ho ze všech stran opečeme, aby se pěkně zatáhlo a zrudovělo, pak svíčkovou vyndáme z pánve a necháme 5 minut odpočinout
3. Krájíme na tenké plátky, které klademe na talíře
4. Carpaccio ze svíčkové dále obložíme opečenou červenou řepou, tu ještě dochutíme čerstvě nastrohaným křenem
5. Na talíře dále ozdobně poklademe čerstvé listy řeřichy a posypeme je hoblinkami parmazánu
6. Nakonec vše osolíme a pokapeme olivovým olejem a můžeme servírovat.

Příprava pečené řepy:

1. U řepy odstraníme většinu natě, ponecháme jen úpony přímo u řepy velké tak 2 cm, zeleninu propláchneme pod studenou tekoucí vodou a necháme okapat
2. Okapanou řepu položíme na plát alobalu, pokapeme ji olivovým olejem a octem balsamiko, osolíme mořskou solí
3. Alobal přeložíme, kraje přehneme a zmáčkneme, aby při pečení z balíčku nevytekla žádná šťáva
4. Pečeme 25-30 minut při teplotě asi 250 °C
5. Po upečení balíček opatrně rozevřeme, větší řepy překrojíme, menší necháme v celku, řepu servírujeme i s vypečenou šťávou.

Doporučení:

Kdo nemá rád, může řepu vynechat, kdo se s ní nechce péci, může použít i řepu sterilovanou. Řeřicha je k masům skvělá, ale carpaccio lze dochutit i jinými bylinkami.

Poznámka:

Jako další ingredienci můžeme použít například kapary či ančovičky.

Poznámka:

hovězí svíčková - váleček dlouhý cca 30 cm