

Hruškové carpaccio

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hrušky 2 ks
- Grana Padano 30 g
- čerstvá citrónová šťáva 1 ks
- čerstvá rukola 1 hrst
- pekanové ořechy 1 hrst
- extra panenský olivový olej 1 lžíce
- Kalamáta Papadimitriou tmavý s příchutí fíků 1 lžíce

Doba přípravy: 2 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Nejprve si na suché pánvi opražte pekanové ořechy, dostanou tak lepší oříškovou chuť.

2

Na prkýnku nakrájejte hrušky na velmi tenké plátky. Opatrně je rozložte na široký talíř a ihned hrušky pokapejte citrónovou šťávou.

3

Pak si škrabkou nakrájejte sýr na tenké plátky - hoblinky, které navršíte na pocitronované hrušky. Poté posypte rukolou a opraženými ořechy.

4

Nakonec hruškové carpaccio pokapejte olejem a balzamikovým krémem Kalamáta Papadimitriou s příchutí fíků.