

Rajčatové carpaccio

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Směs červených a žlutých rajčat 500 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Olivový olej 100 ml
- Bazalka 2 snítka
- Ocet Balsamico dle potřeby a chuti 1 lžíce
- Pepř černý dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka.

Čtyři talíře pokapeme olejem, osolíme, opepříme a poklademe kolečky rajčat (máme-li různobarevná rajčata, skládáme kolečka tak, aby vynikla různobarevnost rajčat).

Cibulky a polovinu bazalky nakrájíme najemno a nasypeme na rajčata. Na závěr vše osolíme, opepříme, pokapeme balzamikovým octem a ozdobíme lístky zbylé bazalky. Podáváme dobře vychlazené.

