

Carpaccio z uzeného bůčku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Uzené maso 400 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Chilli paprička červená 4 ks
- Grilovací koření 1 balíček
- Mletá paprika 1 balíček
- Zelené lístky z petrželky 1 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzený bůček nakrájíme na tenké plátky. Také cibulky nakrájíme na plátky (na výšku, od stonku ke kořínku, aby držely plátky pohromadě).

Plátky bůčku a cibulek pečlivě narovnáme na čtyři talíře a doplníme na kolečka nakrájenou chilli papričkou a zelenými lístky.

Vše posypeme grilovacím kořením a mletou paprikou a ihned podáváme.