

Lilkové carpaccio

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 1 ks
- balsamický ocet 3 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- cukr 1.5 lžíce
- pažitka 1 svazek
- podle chuti sůl 1 ks
- mozzarella 400 g
- trocha pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek omyjeme a osušíme. Ostrým nožem ho nakrájíme na tenké plátky, které vložíme do mísy. Trochu pažitky si odložíme na ozdobu, zbylou nakrájíme nadrobno a přidáme k lilku. Přilijeme balsamický ocet a olivový olej. Dochutíme cukrem, solí a pepřem. Směs dobře promícháme a necháme marinovat v lednici asi hodinu.

Carpaccio rozložíme na talíře a do středu položíme mozzarellu. Ještě lehce pokapeme olivovým olejem a balsamikem. Podáváme s celozrnným pečivem.