

Carpaccio z pieczonego buraka podane z kozim serem i sosem rabarbarowo-mirabelkowym



MOJE KULINARNE ROZTERKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duży burak	
szalotka	
mirabelki	2-3
rabarbar	2 łodygi
Zielone szparagi	kilka
cukier trzcinowy	1/3 szklanki
masło	2 łyżki
sok z cytryny	
wermut	1/3 szklanki
laska wanlii	
sól, pieprz	do smaku
ser kozi	50 (z czosnkiem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania

1. Buraka dokładnie myjemy, zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200stopni. Pieczemy do miękkości. Ja użyłam dorodnego dużego buraka, dlatego piekłam go dość długo, bo prawie 1,5godziny.
2. W garnku rozpuszczamy dwie łyżki masła, dodajemy drobno posiekaną szalotkę. Podsmażamy chwilę cały czas mieszając.
3. Rabarbar kroimy na małe kawałki, mirabelki przekrawamy, wyjmujemy pestkę i również kroimy na mniejsze kawałki. Dodajemy do podsmażonej cebuli. Wszystko chwilę razem smażymy, a następnie dodajemy cukier trzcinowy, ziarenka z jednej laski wanilii oraz wermut.
4. Mieszamy do rozpuszczenia cukru. Zmniejszamy gaz, sos przykrywamy pokrywką i dusimy przez kilka minut, aż rabarbar całkowicie się rozpadnie.
5. Upieczonego buraka odwijamy z folii i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.
6. Z ostudzonego buraka zdejmujemy skórkę. Za pomocą ostrego noża lub krawalnicy z wkładką do krojenia plasterków tniemy cieniutkie plasterki buraka. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z połowy cytryny.
7. Możemy tę przystawkę zaprezentować w dwóch wersjach: klasycznie, (układamy plasterki buraka na talerzu, polewamy sosem rabarbarowym, kruszymy kozi ser oraz ozdabiamy świeżym oregano i szparagami ugotowanymi al dente) lub w niecodziennej wersji jak na carpaccio: (do głębokiego talerza nalewamy kilka łyżek sosu rabarbarowo-mirabelkowego, na nim układamy plasterki buraków jeden na drugim, następnie sporą porcję kremowego koziego sera z dodatkiem czosnku, a wszystko dekorujemy świeżą miętą i szparagami ugotowanymi al dente).
8. Obie wersje cieszą się wielki powodzeniem, prosta, nieskomplikowana, ale jednocześnie elegancka przystawka.