

Carpaccio ze śledzia norweskiego z sałatką pomidorowo-bazyliową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Filety ze śledzia norweskiego	400 g
oliwa	9 łyżek
czosnek marynowany Smak	8 ząbków
papryczka chili	1 szt
pomidory	2 szt
orzeszki piniowe	1 łyżka
sok z cytryny	0,5 szt
pieprz ziółowy XXL	do smaku
bazylia	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę (4 łyżki oliwy z oliwek, 4 ząbki czosnku, 1 posiekana mała papryczka chili, ½ pęczka świeżej bazylii pieprz ziółowy, cukier), dokładnie mieszając wszystkie jej składniki. Filety ze śledzia norweskiego zalać marynatą i odstawić na 12 godzin. Następnie pokroić w bardzo cienkie plasterki i dekoracyjnie ułożyć na talerzu. Pomidory i listki bazylii pokroić, orzeszki i czosnek drobniutko posiekać. Oliwę z oliwek połączyć z orzeszkami, czosnkiem oraz sokiem z cytryny i wymieszać z pomidorami. Sałatkę dekoracyjnie ułożyć pośrodku talerza, wewnątrz carpaccio. Całość udekorować kolorowym pieprzem.