

Carpaccio ze smażonymi kurkami Marcina Budyńka

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser camambert	2 szt
kurki	200 g
cebula	50 g
masło klarowane	20 g
wino białe	50 ml
rukola	20 g
sól	
czarny pieprz	
natka pietruszki	1/2 pęczka
połędwica	250 wędzona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

1. Połędwicę tniemy w bardzo cienkie plastry i układamy na talerzu.
2. Kurki smażymy na suchej patelni, po odparowaniu płynu dodajemy klarowane masło i pokrojoną w drobną kostkę cebulę.
3. Smażymy ok. 5 minut. Doprawiamy pietruszką, solą i pieprzem.
4. Camembert zapiekamy pod salamandrem lub w piekarniku, układamy na połędwicy, posypujemy smażonymi kurkami i gałązkami rukoli.