Carpaccio z ryby miecza



AGA130982

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	1 garść
cytryna	1 szt
sól, pieprz	do smaku
oliwa	6 łyżek
ryba	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ryby zwinąć w folię i włożyc do zamrażalnika na godzinę. Krótko przed wyjęciem ryby, wyłożyć liściami szpinaku 4 talerze. Cytrynę drobno posiekać i wycisnąć sok. Wymieszać w małej salaterce 3 łyżki soku z cytryny z niewielką ilością soli i pieprzu. Dodać oliwęi ubijać trzepaczką do uzyskania kremowej konsystencji sosu. Rybę pokroić na cienkie plasterki. Ułożyć na liściach szpinaku i pokroić sosem.