Carpaccio z polędwicy



ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	60 dag
sól	1 szczypta
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieprz utłuc niezbyt drobno w moździerzu. Polędwicę lekko posolić, obtoczyć w pieprzu, zawinąć w folię aluminiową i włożyć na noc do zamrażarki. Następnie pokroić ostrym nożem na bardzo cienkie plasterki (jak opłatek). Podawać na przystawkę, polane lekko oliwą z oliwek lub majonezem i posypaną kaparami.