Carpaccio z cukinii z kozim serem i malinami



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	2 średnie
ser kozi	30 g
sok z cytryny	1/2
oliwa	1 łyżka
oliwa truflowa	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
miód lipowy	1 łyżeczka
maliny świeże	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie tniemy obieraczką do warzyw w długie, cienkie plastry i układamy na talerzu. Skrapiamy wszystko sokiem z cytryny, oliwą z oliwek i oliwą truflową. Obieraczką ścinamy kawałki sera i układamy na cukinii. Na koniec skrapiamy danie miodem lipowym i dekorujemy malinami.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM