

Carpaccio z parmezanem



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

polędwica wołowa 30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę owinąć folią i wstawić do zamrażarki . Rukolę opłukać, odsączyć i rozdzielić na 4 talerze. Zamrożoną polędwicę pokroić w cieniutkie, prawie przezroczyste plasterki. Grubsze plastry przełożyć folią i rozwałkować lub lekko rozbić tłuczkiem. Plastry carpaccio rozłożyć na sałacie, skropić oliwą, posypać pieprzem i parmezanem. Podawać schłodzone. Solić dopiero na talerzu. Zamiast polędwicy można użyć mięsa wołowego bardzo dobrej jakości.