TANIEGOTOWANIE.com

Carpaccio z marynowanej wołowiny

Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- polędwica - 400 g
- oliwa - 9 łyżek
- cytryna - 1 szt.
- paramezanu - 50 g
- pieprz
- sok
- czosnek - 2 ząbki
- papryka - szczypta
- tymianek - 1 łyżka
- rozmaryn - 1 łyżka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki na marynatę wymieszać i włożyć w nią mięso na co najmniej 2 godziny. Rozgrzać na patelni łyżkę oleju i obsmażyć mięso w całości, krótko z każdej strony. Szybko schłodzić. Wstawić do zamrażarki na 2 godz. Kroić bardzo cienkie plasterki w poprzek włókien i układać n talerzach, zakrywając je w całości czerwonymi plasterkami z ciemnym brzegiem. Polać oliwą z oliwek, posypać grubo mielonym pieprzem. Parmezan pokroić bardzo cienko, używając obieraczki do warzyw. Plasterkami sera posypać mięso. Podawać z kawałkiem cytryny.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!