

Carpaccio z halibuta i łososia



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- halibut - 200 g
- łosoś - 200 g
- sałata - 1 główka
- cytryna - 1 szt.
- oliwa - 6 łyżek
- pietruszka - 2 łyżeczki
- szalwia - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Sałatę umyć, osuszyć, porwać na drobne kawałki, ułożyć na czterech talerzach. Sok z jednej cytryny wymieszać z solą i pieprzem, dodać oliwę i zioła. Ryby pokroić w duże, przezroczyste plastry (jak wędzonego łososa). Zakryć plastrami ryby sałatę. Połączyć sosem. Wstawić do lodówki na 20 minut. Podawać z ćwiartką cytryny.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!