

Карпаччо с сыром и рукколой.

сб, 10/10/2015 - 19:48 cheef

Говяжью вырезку вымыть холодной водой и промокнуть салфеткой. Завернуть в пищевую пленку и положить в морозильник на 1ч.

Затем мясо нарезать большим острым ножом на тонкие ломтики. Смазать 4 тарелки небольшим количеством растительного масла и разложить на них кусочки мяса. Сбрызнуть оставшимся растительным маслом.

Грибы почистить и также нарезать тонкими ломтиками. Положить грибы на мясо и сразу же сбрызнуть лимонным соком.

Рукколу вымыть, обсушить и отделить листья от стеблей. Посыпать карпаччо тертым сыром и украсить рукколой. Затем приправить свежемолотым перцем и немного посолить.



0

Голосов пока нет

Из расчета на 4 порции:

говяжья вырезка
150 г

шампиньоны
150 г

оливковое масло
8 ст.л.

Всем спасибо!

сок одного лимона

сыр пармезан натертый

на крупной терке
50 г

руккола
1/2 пучка

соль

черный перец крупного помола

holuday: [Закуски](#)

Source URL (modified on 12/04/2015 - 15:17): <http://vkysnenko.in.ua/content/karpachcho-s-syrom-i-rukkoloy>