

Carpaccio z hovězího, ředkviček a kedlubny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

812 kalorií , **5 g** cukrů , **46 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/carpaccio-z-hoveziho-redkvicek-a-kedlubny>

Příprava

Kedlubnu nakrájíme na tenké nudličky, ředkvičky na tenká kolečka a svíčkovou ostrým nožem na co nejtenčí plátky. Plátky hovězí lehce naklepeme mezi dvěma potravinářskými fóliemi a osolíme. Na talíře rozdělíme maso, ředkvičky a zeleninu. Z citrónu a pomeranče vymačkáme šťávu a vyšleháme je s olejem a cukrem. Tímto dresinkem přelijeme carpaccio. Ozdobíme hoblinkami parmazánu, čerstvými bylinkami, nahrubo mletým pepřem a lístky ředkvičky.

▣ Tip k receptu

Pepř použijeme pokud možno celý, čerstvě rozdrčený v hmoždíři. Toto jídlo je velmi delikátní záležitost, která potěší muže i ženy.

Ingredience

- 1 kedluben
- 10 ks ředkviček
- 1 ks citrónu
- 1 ks pomeranče
- 400 g hovězí svíčkové
- 100 ml olivového oleje
- 50 g parmazánu
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžička soli
- 1 lžička třtinového cukru
- troška petrželové natě
- kousek bazalky
- troška rozmarýnu
- troška tymiánu (Mateřídouška obecná)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Předkrm

