

Houbové carpaccio



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

218 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-carpaccio>

Příprava

Houby očistíme, nakrájíme na jemné plátky, rozdělíme na čtyři talíře a pokapeme citronovou šťávou. Opereme bazalku, lístky nakrájíme na jemné proužky. Omyjeme rajčata a bez tvrdé části kolem stopky nakrájíme na malé kostičky. Ocet smícháme se solí a zrnky pepře. Vmícháme olej, bazalku a kostičky rajčete. Zálivku rovnoměrně rozdělíme na houby. Nakrájíme nebo nastrouháme sýr - posypeme a můžeme carpaccio podávat.



Tip k receptu

Energetická hodnota 1 porce: 498 kJ/119 kcal 5 g bílkovin, 9 g tuků, 6g sacharidů

Ingredience

- ✓ 250 g hub (žampiony)
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1 svazek bazalky
- ✓ 1 rajče
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ špetka soli
- ✓ troška celého pepře
- ✓ 30 g parmazánu/parmezánu (v celku)

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Labužník, Předkrm