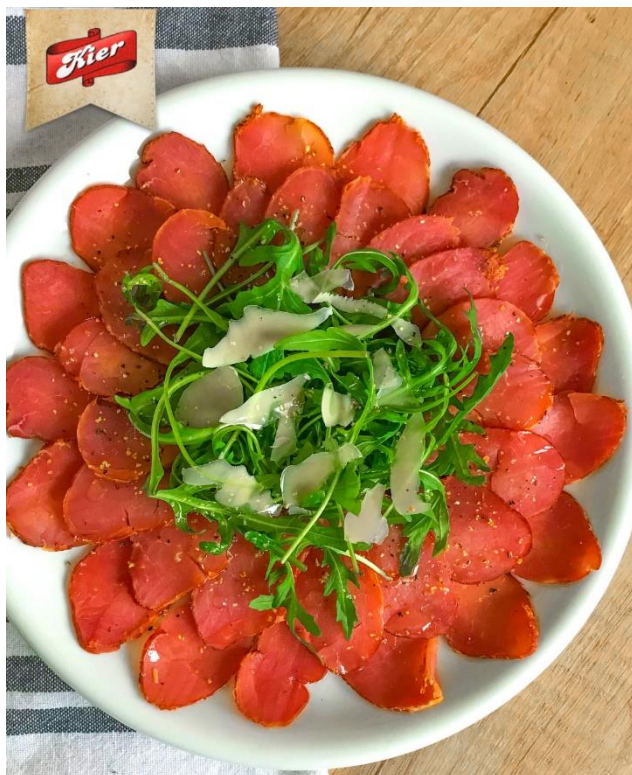




www.pwkier.pl

Carpaccio z wędzonej polędwiczki



Włoska kuchnia nie od dziś cieszy się sporym powodzeniem na całym świecie. Idąc za tym trendem mamy dla Was przepis na carpaccio, czyli popularną przekąskę ze wspomnianego kraju. W naszej wersji, zamiast cienko pokrojonej wołowiny, główne skrzypce gra wędzona polędwiczka Kiera. Sprawdza się w tym przepisie idealnie. Z resztą sprawdźcie sami – to naprawdę szybki i prosty przepis.

SKŁADNIKI:

- 1 wędzona polędwiczka Kier
- 2 łyżki z oliwy z oliwek
- grubo mielony pieprz
- garść rukoli
- łyżka parmezanu lub innego twardego sera

PRZYGOTOWANIE:

Za pomocą ostrego noża pokroić w cienkie plasterki polędwiczkę i ułożyć na dużym talerzu w taki sposób, by plasterki na siebie nachodziły. Na środku ułożyć rukolę i posypać wiórkami sera. Połać oliwą i oprószyć obficie pieprzem. Carpaccio można podawać również z orzechami, oliwkami, kaparami i owocami. Smakują wybornie z grzankami z bagietki.