

Srnčí carpaccio

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tescoma s chutí – 12.12. 2009 - TV



Suroviny

300 g srnčího hřbetu

sůl

pepř

olivový olej

Omáčka::

200 ml portského vína

1 lžice cukru

Příloha::

směs listových salátů

malinový ocet

piniové oříšky

parmezán strouhaný

Postup

Maso nakrájíme na velice slabé plátky. Na pracovní desku rozložíme silnější fresh-folii a na ni plátky plátky masa. Osolíme, opepříme a pokapeme je olivovým olejem. Zakryjeme druhým kusem folie a rukou rozklepeme na téměř průsvitné plátky. V hrnci svaříme portské víno s cukrem na hustý sirup. Připravíme listovobylinkový salát, který ochutíme malinovým octem. Na talíř poskládáme plátky masa. Ozdobíme salátem. Pokapeme svařeným portským vínem, posypeme piniovými oříšky a obložíme parmezánovými lupínky.

Poznámka

TESCOMA S CHUTÍ - 12.12. 2009

Výtečný a jednoduchý předkrm předvede Jiří Štíft.