

Bertolli-telecí karé

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g telecího karé
80 g parmské šunky
350 g špaget
60 g sušených rajčat
5 ml olivového oleje Bertolli Extra Virgine
5 ml olivového oleje Bertolli Classico
50 g žampionů
15 g šalotky
2 stroužky česneku
mletý černý pepř, sůl, tymián
50 g parmezánu
80 g tmavých oliv
80 g kadeřavého salátu

Postup

Z telecího karé nakrájíme 4 plátky. Jemně je rozklepeme, osolíme a okořeníme pepřem. Na maso položíme plátky parmské šunky a lístky tymiánu. Zabalíme je, spojíme špejlí a pečeme na klasickém olivovém oleji. Špagety uvaříme v osolené vodě s přidáním extra panenského olivového oleje. Žampiony nakrájíme na hrubo a společně s jemně nasekanou šalotkou krátce opečeme na oleji. Poté směs promícháme s vařenými špagetami, přidáme sušená rajčata, olivy, dochutíme kořením, česnekem a mletým pepřem. Na talíře aranžujeme společně s pečeným masem, zdobíme lístky salátu, zakápneme extra panenským olivovým olejem a sypeme strouhaným parmazánem.