

Carpaccio z lososa

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 balíčky ALBERT lososa norského uzeného – plátků, 2 citróny, olivový olej, barevný pepř celý, 4 listy ledového salátu

Postup

1. Plátky lososa pokapejte citrónem a nechte v chladu rozležet. 2. Rozdělte je na talíře, zakapejte olivovým olejem a dle chuti posypte čerstvým drceným pepřem. Opět nechte v chladu chvíli uležet. 3. Talíře dozdobte měsíčkem citrónu a kouskem salátu. 4. Podávejte s křupavým bílým pečivem. DOBA PŘÍPRAVY: 10 MIN. + 30 MIN. NA ROZLEŽENÍ