

Soolaga laagerdatud veiseliha „Black Angus“ carpaccio



Ettevalmistamine

Riputage lihale mõlemalt poolt soola ja suhkrut. Pange külmikusse.
Hoidke külmas 12 tundi.
Eemaldage lihalt soola ja suhkrut ülejääk.
Tükeldage väikesteks tükkideks. Pange taldrikule.
Riputage peale pipart, pritsige oliiviõli. Riputage peale peenelt riivitud juustu.
Puistake taldrikule peenelt tükeldatud kuivatatud tomatid.
Kõige peale pange ürdid.

[Tagasi retsept nimekirja](#)



KOOSTISAINED

220 g	Veiseliha black Angus
20 g	Juust Parmigiano Reggiano
20 g	Oliiviõli Extra Virgin
	Hooaja ürdid
15 g	Kuivatatud tomat
10 g	Suhkur
20 g	Sool
	Pipar