



Druskoje brandintos jautienos „Black Angus“ karpačas



Gaminimas

Mėsą iš abiejų pusių pabarstome druska ir cukrumi. Padedame į šaldytuvą. Palaikome 12 valandų. Nuimame nuo mėsos druskos ir cukraus likučius. Smulkiai supjaustome. Išdėliojame lėkštėje. Apibarstome pipirais, pašlakstome alyvuogių aliejumi. Pabarstome smulkiai tarkuoto sūrio. Išdėliojame smulkiai pjaustytus vytintus pomidorus. Ant viršaus dedame žalumynus.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos didkepsnio Black angus
20 g	Sūris Parmigiano Reggiano
20 g	Alyvuogių aliejus Extra Virgin
žiupsnelis	Sezoniniai žalumynai
15 g	Džiovinti pomidorai
10 g	Cukrus
20 g	Druska
žiupsnelis	Pipirai