

Carpacio



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** fileta
- **1** cvekla
- malo kupina za ukus i dekoraciju
- so
- biber
- balzamik sirce
- maslinovo ulje

Priprema

Pripremimo sastojke:

Obično kad mi ostane parce mesa u ovom slučaju je srnetina, ali to može biti i telece, govee, a riba, pripremim ovo:

Prvo nožem isecemo meso (filet obično bude onako roze iznutra) na tanke listove.

Zatim ga stavimo na plasticnu foliju, prekrijemo i onda onim maljem kojim lupamo šnicle istanjimo, što tanje. Ja sam morala da koristim oklagiju, jer mi nisu vratili pozajmljeni malj!

Sad sve nareamo lepo na tacnu, isecemo cveklu na tanke listove, pospemo kupine i zacínimo.

Savet