



Połędwica a'la Carpaccio

przepisy.pl



Składniki:

- połędwica wołowa - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 4 sztuki
- kapary - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso natrzyj przyprawą Knorr, pieprzem oraz niewielką ilością oliwy.
2. Następnie mięso obsmaż dokładnie z wszystkich stron i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni tylko przez 10 minut.
3. Po tym czasie mięso lekko wystudź. Następnie zwiń ściśle, jak cukierek, w folię spożywczą i umieść mięso w lodówce na co najmniej dwie godziny,
4. Zimne mięso krój w cieniutkie plasterki i układaj na płaskim talerzu.
5. Na mięso połóż porwaną sałatę, kapary i surowe pieczarki pokrojone w cieniutkie plasterki. Podawaj pokropione pozostałą oliwą oraz z częścią cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl