Karpačio su sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

1/2	Čili pipiriuko
200 g	jautienos išpjova
1/2	greipfruto sulčių
10 g	alyvuogių aliejus
pagal skonį	druskos, juodųjų pipirų
pagal skonį	šviežiai maltų pipirų
70 g	tarkuoto sūrio Džiugas Delicate, brandinto 24 mėnesius
5 g	svogūnų laiškų

Gaminimas

Labai plonai supjaustytą žalią mėsą, užberiame pipirais, druska, smulkintu saliero lapeliais, ir Čili pipiriukais. Išspaudžiame greipfruto sulčių, užpilame alyvuogių aliejaus, užberiame svogūnų laiškų, ir užtarkuojame 24 mėn. Džiugo sūrio.

Jautienos išpjova 200 g (labai plonai supjaustyta).

Gero apetito!