Carpaccio z serem DŽIUGAS®



Składniki

1/2	papryczki chili
200 g	kawałek wołowiny
1/2	soku z grejpfruta
10 g	oliwa z oliwek
do smaku	sól
do smaku	pieprz czarny
do smaku	świeżo mielony pieprz
	listki selera
70 g	Ser tarty Džiugas Delicate dojrzewający 24 miesiące
5 g	szczypior

Przyrządzanie

Bardzo cienko posiekane surowe mięso posypujemy pieprzem, solą, posiekanymi listkami selera oraz papryczkami chili. Wyciskamy sok z grejpfruta, polewamy oliwą z oliwek, posypujemy szczypiorkiem oraz serem tartym Džiugas 24 mies.

Kawałek wołowiny 200 g (bardzo cienko posiekanej).

Smacznego!