



Телешки мармар с авокадо

⌚ 25–35 Минути 

Подготвка

- 1 Обелете и нарежете на кубчета шалот. Отцедете канерсите и ги нарежете на ситно.
- 2 Ако не използвате телешка кайма, нарежете месото на тънки филийки. Добавете шалот, канерси, горчица, доматено пюре, риган, зехтин и червен пипер и разбъркайте добре. След това подправете на вкус с морска сол и прясно смлян пипер.
- 3 Почистете чилито от семките и нарежете много фино. Нарежете авокадото наполовина, отстраниете костилката и нарежете месестата част на кубчета. Подправете авокадото на вкус със сока на половин лимон, нарязано чили, щедро количество зехтин, морска сол и прясно смлян черен пипер.
- 4 С помощта на ринг сервирайте авокадото в чиния, а отгоре подредете телешкия мармар. Ако нямаете ринг, може просто да сервираме в стъклени чаши. Полейте с няколко капки висококачествен зехтин и гарнирайте с канерсите.

Съставки за 2 Порции

👉 = Kotányi Produkte

За телешкия мармар

200 g	Телешко месо (напр. филе), смляно или на смет
1	Шалот, малка глава
2 с.л.	Канерси
1 ч.л.	Дижонска горчица
1 с.л.	Доматено пюре
1 с.л.	Зехтин
0.5 ч.л.	👉 Риган, ронен
0.5 ч.л.	👉 Червен пипер сладък, специален

За мармара от авокадо

2 бр.	Авокадо
1	Малка лътва чушка
1	Лимон
Щипка	👉 Морска сол
Щипка	👉 Черен пипер на зърна
	Зехтин
	Канерси, за декорация

