



Carpaccio od manga s feta sirom i tartufima

🕒 25—35 Min   

Priprema

- 1 Ogulite mango, izrežite meso ploda na tanke komade i složite na tanjure.
- 2 Smrvite feta sir i posipajte po komadima manga.
- 3 Dodajte ružmarin, rukolu i maslinovo ulje u blender i sameljite u ulje sa začinskim biljem. Pokapajte mango i fetu maslinovim uljem.
- 4 Tanko narežite tartufe i rasporedite po carpacciu.
- 5 Kao začín dodajte Kotányi Sol i Kotányi Papar iz mlinca.
- 6 Poslužite sa svježim ružmarinom i tostiranim pinjolima.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Mango, zreli
100 g	Feta sira
1 jušna žlica	
1	Šaka rukole
4 jušna žlica	Maslinova ulja
1 kom.	Tartufa, mali
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

Za serviranje

Ružmarin, svježi

Pinjoli, tostirani

