



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 začim 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

