

Mango carpaccio s fetou a hľuzovkou

25–35 Min

Príprava

1. Ošúpte mango, dužinu nakrájajte na tenké kúsky a poukladajte na taniere.
2. Rozdrobte syr feta a posypte ním kúsky manga.
3. Pridajte rozmarín, rukolu a olivový olej do mixéra a mixujte, kým nevznikne bylinkový olej. Pokvapkajte týmto olejom mango a fetu.
4. Nakrájajte hľuzovky na tenké plátky a poukladajte ich na carpaccio.
5. Ochuťte soľou Kotányi a korením Kotányi z mlynčeka.
6. Podávajte s čerstvým rozmarínom a opečenými píniovými orechmi.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

1	Mango, zrelé
100 g	Feta
1 PL	Rozmarín sušený mletý
1	Za hrsť rukoly
4 PL	Olivový olej
1 kus	Hľuzovky, malé
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie mleté

Na podávanie

	Rozmarín, čerstvý
	Píniové oriešky, pražené