



Mango carpaccio s fetou a hl'uzovkou

🕒 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 hl'uzovky 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 Produkty

1	Mango, zrelé
100 g	Feta
1 PL	♦ Rozmarín sušený mletý
1	Za hrst rukoly
4 PL	Olivový olej
1 kus	Hl'uzovky, malé
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté

Na podávanie

Rozmarín, čerstvý

Píniové orešky, pražené

