



Карпачо с манго, сирене и трюфел

🕒 25–35 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете мангото, нарежете на тънки парченца и поднесете в чинии.
- 2 Натрошете сиренето и поръсете върху мангото.
- 3 Блендирайте розмарина, руколата и зехтина, за да направите билково олио. Овкусете мангото и сиренето с олиото.
- 4 Нарежете на тънко трюфела и погредете върху карпачото.
- 5 Овкусете със сол и черен пипер Kotányi на вкус, най-добре прясно смлени от мелничка.
- 6 Сервирайте с пресния розмарин и препечените кедрови ядки.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|--------------------------|
| 1 | Манго, узряло |
| 100 g | Бяло сирене |
| 1 с.л. | ♦ Розмарин, едро нарязан |
| 1 | Шена рукола |
| 4 с.л. | Зехтин |
| 1 | Трюфел, малък |
| Щипка | ♦ Морска сол |
| Щипка | ♦ Черен пипер, млян |

За сервиране

Розмарин, пресен
Кедрови ядки, препечени

