



# Карпачо с манго, сирене и трюфел

🕒 25–35 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

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

### За сервиране

Розмарин, пресен  
Кедрови ядки, препечени

- 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.

