

Mangov karpačo s sirom feta in tartufom

25–35 Min

Sestavine 2 Porcije

= Kotányi Produkte

1	Zrel mango
100 g	Sira feta
1 žlica	
1	Pest rukole
4 žlice	Oljčnega olja
1 cel	Majhen tartuf
1 ščepec	Morska sol jodirana
1 ščepec	Poper črni mleti

Za serviranje

	Svež rožmarin
	Pražene pinjole

Priprava

1. Mango olupite, nato pa njegovo meso narežite na tanke krhlje in jih razporedite po krožnikih.
2. S prsti nadrobite sir feta in ga potresite po koščkih manga.
3. Rožmarin, rukolo in oljčno olje dajte v mešalnik in obdelajte v zeliščno olje. Olje pokapljajte po mangu in siru feta.
4. Tartuf narežite na tanke rezine in položite po karpaču.
5. Po okusu začinite s soljo Kotányi in poprom Kotányi iz mlinčka.
6. Postrezite s svežim rožmarinom in praženimi pinjolami.