



Mangov karpačo s sirom feta in tartufom

🕒 25—35 Min   

Priprava

- 1 Mango olupite, nato pa njegovo meso narežite na tanke krlje 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.

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

