

CARPACCIO MIT DŽIUGAS®



Ingredientai

- 1/2 Chilischote
- 200 g Rinderfilet
- 1/2 Saft einer halben Grapefruit
- 10 g Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Selleriegrün
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 70 g geriebener Džiugas Delicate (24 Monate gereift)
- 5 g Lauchzwiebeln

ZUBEREITUNG

Das sehr dünn geschnittene rohe Fleisch mit Pfeffer, Salz, gehacktem Selleriegrün und Chili bestreuen. Die halbe Grapefruit auspressen, Olivenöl hinzugeben, mit gehackten Lauchzwiebeln und 24 Monate gereiftem Džiugas bestreuen.

200 g hauchdünn geschnittenes Rinderfilet.

Guten Appetit!