

КАРПАЧО С СЫРОМ DŽIUGAS®



Ingredientai

1/2	перца чили
200 г	говяжья вырезка
1/2	грейпфрутового сока
10 г	оливковое масло
по вкусу	соль, черный перец
70 г	Сыр Džiugas Delicate 24-месячной выдержки, тертый
5 г	луковые перья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очень тонко нарезанное зеленое мясо засыпаем перцем, солью, измельченными листьями сельдерея и перцем чили. Выжимаем сок из грейпфрута, наливаем оливковое масло, насыпаем луковые перья и натираем сыр Džiugas 24-месячной выдержки.

Говяжья вырезка 200 г. (очень тонко нарезанная)

Приятного аппетита!