

CARPACCIO AU FROMAGE DŽIUGAS®



Ingredientai

- 1/2 poivre du Chili
- 200 g onolet de bœuf
- 1/2 jus de pamplemousse
- 10 g huile d'olive
- sel, poivre noir
- poivre fraîchement moulu
- feuilles de céleri
- 70 g fromage Džiugas Delicate affiné 24 mois râpé
- 5 g oignons nouveaux

PRÉPARATION

Saupoudrez la viande crue très finement coupée avec le poivre, le sel, les feuilles de céleri hachées et le poivre du Chili. Pressez le jus de pamplemousse, ajoutez l'huile d'olive, saupoudrez avec les oignons nouveaux et râpez le fromage Džiugas 24 mois.

Onglet de bœuf 200 g (très finement coupé)

Bon appétit !