



Dělnické carpaccio

Ingredience:

2 porce:

200 g Gothaj Originál od značky Schneider

1 jarní cibulka

1 červená cibule

20 g pažitka

1 šalotka

1 cibule

30 ml bzenecký ocet

100 ml voda

20 g cukru

5g sůl

1 g lecitin

Postup:

Dvě třetiny salámu si nakrájíme natenko, potom ho rozdělíme na měsíčky, aby se lépe jedl. Zbytek nakrájíme na kostky zhruba 1cm, které opečeme na pánvi do zlatova.

Červenou cibuli rozkrojíme na čtvrtky a dáme do plastové nádoby. Přidáme trošku cukru, sůl, olivový olej a ocet. Zabalíme fólií a dáme do mikrovlnky asi na 1 minutu. Necháme chvíli odpočívat a pak rozkrojíme na proužky. Takhle připravená cibule vydrží klidně 2 týdny v lednici. Jarní cibulku, cibuli a pažitku nakrájíme na tenko a vložíme do ledové vody. Necháme chvíli a potom osušíme na papíru. Šalotku rozdělíme na dílky a zastříkneme vinným octem. Necháme odpočívat. Potom rozkrájíme na menší kousky.

Pěnu vytvoříme jednoduše. Smícháme ocet, lecitin, sůl, cukr a vodu a mixujeme ručním mixérem do pěny.

Tento recept pro nás připravil <http://www.ohmychef.cz/>

