

Карпаччо из говядины с трюфельным маслом



0 ч 30 мин



1 порции



8 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	824 Ккал
Белки:	54.1 грамм
Жиры:	66.8 грамм
Углеводы:	0.8 грамм

Ингредиенты

Категории: [Закуски](#), [Карпаччо](#)

Ингредиент	Кол-во
Бальзамический уксус	3 мл
Оливковое масло	1 столовая ложка
Соль	по вкусу
Сыр пармезан	50 г
Чеснок	по вкусу
Руккола	15 г
Говяжья вырезка	200 г
Трюфельное масло	5 мл

Инструкция

1. Чеснок продавить через чеснокодавилку и смешать с бальзамическим уксусом и оливковым маслом
2. Получившуюся смесь намазать на широкую тарелку с плоским дном. слой должен быть равномерно тонким.
3. Вырезку заморозить и очень тонко нарезать, выложить на подготовленную тарелку в один слой
4. Сверху посолить, сбрызнуть трюфельным маслом, выложить слайсы пармезана и листики рукколы