

Rajčatové carpaccio s Jihočeským žervé

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Rajčatové carpaccio vás krásně osvěží a doplní potřebné vitamíny a živiny.



Ingredience

- 1 balení Jihočeského žervé
- 2–3 stroužky česneku
- mix červených a žlutých rajčat
- sůl
- pepř
- balsamico
- čerstvá bazalka

Návod na přípravu:

Rajčata opláchneme a nakrájíme na tenká kolečka, která vyskládáme na talíř. Česnek nastrouháme najemno a smícháme s Jihočeským žervé a ochutíme solí. Rajčata osolíme, opeříme, pokapeme balsamicem, posypeme bazalkou a ozdobíme Jihočeským žervé.