Carpaccio z červené řepy

Ingredience

- 2 červené řepy velikosti pěsti
- olej olivový — 100 ml
- 2 lžíce květového medu
- cukr moučka — 1 lžíce
- ocet vinný bílý — 2 lžíce
- 3 lžíce pomerančového džusu
- 1 lžíce sójové omáčky
- 3 cm dlouhý špalíček čerstvého zázvoru
- 15 dkg čerstvého kozího sýra
- Hrst piniových semínek
- tymián — 1 snítka
- Sůl, pepř

Postup

Řepu očistíme a nakrájíme na velmi tenké plátky. Ocet svaříme s cukrem, poté přidáme med, pomerančový džus, tymián, olej, sójovou omáčku, pepř a sůl. Směs důkladně promícháme a přidáme do ní nastrouhaný zázvor. Plátky řepy vložíme do kameninové nádoby či zavařovací sklenice a zalijeme připravenou marinádou. Nádobu uzavřeme a necháme řepu macerovat alespoň přes noc, raději však dva dny. Pak plátky řepy naaranžujeme na talíř, poklademe hrudkami kozího sýra a posypeme nasucho opraženými piniovými oříšky. Podáváme s bílou bagetou.

Zdroj: cilka.eu