

Carpaccio z hovězí svíčkové

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|---------|--|
| 250 g | hovězí svíčková |
| 4 lžíce | olivový olej |
| 1 lžíce | balzamikový ocet |
| | mořská sůl |
| | čerstvě drcený černý pepř |
| 50 g | naložené kapary (koupíme v malé skleničce) |
| pár | černé olivy bez pecky |
| kousek | parmazán |
| hrst | čerstvá rukola |



Postup přípravy

Maso nejprve pokapeme olivovým olejem smíchaným s balzamikovým octem, ochutíme solí a pepřem a zabalíme do potravinářské fólie. Takto zabalené maso vložíme na zhruba hodinu do mrazáku. Poté svíčkovou rozbalíme z fólie a ostrým nožem nakrájíme na velmi tenká (až průhledná) kolečka. Ta naservírujeme na talíře, přesypeme kapary, olivami a pokrájeným parmazánem. Ozdobíme čerstvou rukolou a ihned podáváme. Jako přílohu zvolíme čerstvé bílé pečivo.

Poznámka: Carpaccio (čteme karpáčo) je vlastně jakékoliv jídlo, které je nakrájeno na tenké plátky a podáváno zasyrova. Carpaccio tedy může být z hovězího masa (z pravé, popř. falešné svíčkové), ryb (zpravidla z tuňáka či lososa) nebo se dělá i vegetariánské carpaccio ze zeleniny či ovoce (carpaccio z červené řepy, pomeranče, kedlubny, okurky atd.).

Tento pokrm vznikl v roce 1950 v Benátkách, kde ho šéfkuchař Giuseppe Cipriani poprvé naservíroval své zákaznici hraběnce Amalii Nani Mocenigo. Hraběnka požadovala jídlo ze syrového masa, nechtěla však tatarský biftek. Kuchař tedy nakrájel svíčkovou na tenké plátky a ty pokapal majonézovou omáčkou. Hraběnce chutnalo. Ostatní hosté si objednali totéž a brzy se stal pokrm tak populárním, že jej Cipriani musel zařadit na jídelní lístek. Svůj název pak toto jídlo dostalo podle malíře jménem Vittore Carpaccio, který se v Benátkách narodil a který zde měl v době zrodu pokrmu výstavu. Navíc jeho oblíbenými barvami byly cihlově červená a béžově bílá, jež šéfkuchaři pokrm připomínaly. A jméno carpaccio bylo na světě.

Info: www.wikipedia.cz