

# Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- červená řepa 3 ks
- zázvor 1 ks
- kozí sýr 150 g
- Vlašské ořechy 1 hrst
- olivový olej 100 ml
- pomerančový džus 3 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- med 2 lžíce
- krupicový cukr 1 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- Balzamikový krém 1 sklenice

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

1. Očištěnou řepu nakrájíme na co nejtenčí plátky
2. Připravíme marinádu; ocet svaříme se solí a cukrem, přidáme med, pepř, olej, pomerančový džus, tymián, sójovou omáčku a vše rozšleháme
3. Zázvor nastrouháme i se slupkou, vymačkáme z něj šťávu a tu nalijeme do marinády
4. Marinádu přelijeme do silného igelitového sáčku a naložíme do ní plátky řepy, měly by se marinovat v lednici nejméně 12 hodin, ideálně až 2 dny
5. Plátky řepy ozdobně poklademe na talíř, přelijeme balzamikovým krémem, rozdrobíme na ně kozí sýr a posypeme nasucho nahrubo posekanými vlašskými ořechy.

## **Poznámka:**

červená řepa velikosti tenisových míčků, kousek zázvoru velký 3 cm