

(odc.03) carpaccio z pieczonymi buraczkami

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.3)

ilość osób: 4

trudność: łatwe

Składniki

500g małych buraczków
oliwa extra vergine
6 łyżek (90 ml) octu balsamicznego
2 gałązki rozmarynu
1 kg polędwicy wołowej
2 czubate łyżki startego chrzanu świeżego lub ze słoika
3 łyżki (45 ml) creme fraiche
sok z ½ cytryny
2 duże garści rukwii (rzeżuchy) wodnej
Parmezan
sól i pieprz

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 250°C. Buraczki umyć i osuszyć, przyciąć końce korzenia i naci. Ułożyć na prostokątnym arkuszu folii aluminiowej, posypać solą i pieprzem. Oderwać listki z 1 gałązki rozmarynu i dorzucić do buraczków. Polać octem balsamicznym i skropić oliwą. Złożyć folię na pół i zamknąć szczelnie brzegi. Położyć kopertę z folii na blasze i wstawić do piekarnika na ok. 35 minut, aż buraczki będą miękkie. Wyjąć z pieca i odłożyć na bok, by nieco ostygły. Oderwać listki z drugiej gałązki rozmarynu i drobno posiekać. Rozsypać na blacie lub na dużej desce sól, pieprz i rozmaryn. Obtoczyć polędwicę w przyprawach. Wlać na patelnię oliwę i dobrze rozgrzać. Obsmażyć polędwicę na złoto ze wszystkich stron, w sumie ok. 4 minut. Zdjąć mięso z patelni i odłożyć na bok, by odpoczęło ok. 4 minut.

Zrobić sos: zmieszać razem chrzan i creme fraiche. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny i dobrze wymieszać. Pokroić mięso na cienkie plasterki i rozłożyć na dużym, płaskim talerzu. Potrząsnąć kopertą z buraczkami i rozciąć. Większe buraczki przekroić na pół, mniejsze zostawić całe. Ułożyć je na mięsie, skropić sosem pozostałym w folii z pieczenia. Rozsypać po wierzchu rukiew wodną. Podać sosem każdy plasterkę mięsa. Oprószyć solą i skropić oliwą. Obieraczką do jarzyn zestrugać wiórki parmezanu i posypać po wierzchu.

© Jamie Oliver 2002