

## Carpaccio z červenej repy

- 4 veľké repy
- cesnak
- soľ
- čierne korenie
- olej
- balzamikový ocot - pomaranč
- cibuľa
- syr
- ocot
- syr Cottage
- olivový olej - citrónový
- šťava z polovice limetky
- 1 lyžica medu

### Postup:

Repu umyjeme, pokladíme na plátky nakrájaným cesnakom a pokvapkáme olejom, octom, okoreníme a osolíme. Zabalíme do alobalu a pečieme 60 minút pri 200 °C na horúcovzdušný ohrev. Cibuľu orestujeme a pokvapkáme balzamikovým octom. Repu po upečení necháme vychladnúť a nakrájame na tenké plátky. Posypeme cibuľou a prelejeme zálievkou. Nakoniec posypeme syrom Cottage.