Carpaccio z červené řepy

Časová náročnost: 100 minut

Seznam přísad

2 ks	větší červená řepa
5 lžíce	olivový olej
1 lžíce	balzamikový ocet
	sůl
	pepř mletý
svazek	rukola
50 g	piniová nebo slunečnicová semínka
100 g	parmazán či jiný sýr (skvělý je např. kozí)



Postup přípravy

Řepu omyjeme (neloupeme) a zabalíme pevně do alobalu (každou zvlášť). Vložíme do trouby předehřáté na 190 °C a pečeme 1 až 1 a 1/2 hodiny (její upečení ověříme tak, že jí lze hladce propíchnout špejlí). Necháme vychladnout, poté oloupeme (doporučujeme v rukavicích) a nakrájíme na co nejtenčí plátky. Ty naservírujeme na talíře, kde je pokapeme olivovým olejem a balzamikovým octem, osolíme a opepříme. Ozdobíme rukolou a přesypeme piniovými či slunečnicovými semínky (můžeme je předem nasucho opražit) spolu s hoblinkami parmazánu nebo kousky kozího sýra. Podáváme s čerstvým pečivem.

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.