**Свекольное карпачё**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты: (на 1 порцию)**   * Свекла запеченная в духовке (можно отварную, но печеная вкуснее и полезней) – 80 г * Сыр моцарелла – 40 г * Руккола – 10 г * Кедровый или грецкий орех для украшения -5 г * Помидоры черри – 20 г * Соль, перец, чеснок, базилик сушенный по вкусу * соевый соус - 3 г * бальзамический уксус (можно купить готовый либо приготовить в домашних условиях: на 1 л уксуса 750 г сахара и выпаривать на слабом огне, пока не загустеет и пузырьки при кипении станут мелкими – уксус готов) – 5 г * Оливковое масло -5 г | **Способ приготовления:**  **Готовим заправку:** смешиваем оливковое масло, бальзамический уксус, соевый соус, базилик сушенный, соль, перец, чеснок и взбиваем до однородной массы.  1. Нарезаем свеклу тоненькими кружочками и укладываем слоем на блюде.  2. С помощью кулинарной кисточки смазываем свеклу заправкой, добавляем моцареллу, рукколу (предварительно очищенную от стебельков), поливаем оливковым маслом, посыпаем сверху вашими любимыми орешками, добавляем помидоры черри. Готовое блюдо можно украсить веточкой свежего базилика. |

