

---

# Carpaccio

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 60262 razy.

Czesc!

Najlepiej zrobic to ze swiezej wolowiny, wrzuconej na pare minut do zamrazalnika aby nieco sie zmrozila co ulatwia krojenie. Pokroic na barrrrdzo cieniotkie plastry i ulozyc dekoracyjnie na oziebionym talerzu. Wolowine posypac swiezo zmielonym pieprzem, polac odrobina soku z cytryny zmieszanego z oliwa z oliwek i posypac startym parmezanem.

Mozna udekorowac cienkim plasterkiem cytryny lub jakiegos jadalnego zielska typu galazka bazyli lub miety.

Smacznego!

From: Eva Maciasz [evam@martlet.lan.mcgill.ca](mailto:evam@martlet.lan.mcgill.ca)

---

Zapomniała pani dodac,ze w tej potrawie wolowine nalezy upiec w piekarniku i tak zeby w srodku byla rozowa.Jest ona wtedy medium.Pozdrawiam i zycze smacznego.Kasia.

Nadesłat(a):Kasia. 2005-08-23 21:08:58

upiec to trzeba ciebie chyba:)

carpa jest zawsze z surowego miesa i to nie tylko wołowego ; może być z kaczki łososia itp.

Nadesłat(a):skamilos <[skamilos@tlen.pl](mailto:skamilos@tlen.pl)> 2005-09-04 12:09:15

Witam.Jest to moja ulubiona potrawa i jadlam ja juz w roznych postaciach i roznych miejscach Swiata,ale nigdy chyba nie jadlam pieczonego CARPACCIO! Jesli mieso lub rybe sie podpiecze to wtedy nie jest CARPACCIO. PS> Potrawa wyszla smaczna .  
Dziekuje.

Nadesłat(a):Yuki\_chian <[sylvia.min@aj.wakwak.com](mailto:sylvia.min@aj.wakwak.com)> 2005-10-17 19:10:55

Witam

Długo mieszkałam we Włoszech, a Carpaccio to właśnie włoskie danie. Rzeczywiście potrawę przygotowuje się wyłącznie z surowych produktów! Może to być wołowina... łosoś... Jeśli tylko będzie dostępna proponuję wszystko skropić oliwą tartuflową (daje niepowtarzalny aromat). A zamiast "jakiegoś zielska" proponuję włoską sałatę rucolę.

Smacznego

Nadesłat(a):stella 2006-01-05 18:01:38

chcialam znalezc przepis na capaccio i znalazlam naprawde dobry przy okazji niezle sie nasmialam za to tez dziekuje

Nadesłat(a):smakosz <[pankiewiczakaja@interia.pl](mailto:pankiewiczakaja@interia.pl)> 2006-03-11 19:03:29

oj ja tez sie usmialam:))))

ale mam jeszcze pytanie jak kroic mieso, bo przeciez to bardzo cieniuskie plastry

Nadesłat(a):magda 2006-03-21 13:03:38

Tak jak napisala Eva, najlepiej zamrozić i takie lekko zmrozone ciasto plasterkować .

Nadesłat(a):MM 2006-03-21 13:03:40

A ja jadłem carpaccio z wołowiny polanej oliwą i przyprawioną solą, pieprzem i drobnopokrojonym czosnkiem. To dopiero było dobre.

Nadesłat(a): 2006-04-02 15:04:49

Mój przyjaciel podaje takie Carpaccio z poledwicy wołowej ,że niejeden Włoch mógłby nauczyć się od niego. Oczywiście używa oliwy truflowej,octu balsamicznego,parmezanu,a całość posypuje kaparami, wiec jak widac są różne szkoły sporządzania tego dania. Życze smacznego. Alcia

Nadesłat(a):Alcia 2006-04-04 23:04:46

nie dosc ze dobry przepis to i humor na tej stronie dopisal:)jestem z pochodzenia polka ale moja mama to wloszka i jej carpaccio to tradycyjna wloska kuchnia: surowa wolowina lub konina wysokiej jakosci(ona ja mrozi rowniez przed krojeniem)bardzo cienko skrojona,posypana rucola i polana oliwa z dodatkiem cytryny,pieprzu.na sam wierzch platy dobrego parmezanu z

Parmy;)polecam.pozdrawiam

Nadesłat(a):magdalena <[magdak.tralala@vp.pl](mailto:magdak.tralala@vp.pl)> 2006-04-10 16:04:25

Ostatnio jadłem carpaccio z jelenia po piemoncku. Było wyborne. Może ktoś spotkał się z takim przepisem. Mam dostęp do dziczyzny i chcę spróbować . Pozdrawiam

Nadesłat(a):basior <[wilk@pro.onet.pl](mailto:wilk@pro.onet.pl)> 2007-11-26 14:11:09

właśnie przymierzam się do tego dania a jak sobie poczytałem tutaj komentarze to zwizualizowałem sobie wielką misę z dużą ilością wszelakich dodatków, sosów, zieleniny i pojawiającej się gdzieś niegdzie wołowiny w plastrach. Dzięki - wasze pomysły mogą być bardzo przydatne...sam mam mały dodatek na myśli ale nie zdradzę go teraz, jak wyjdzie to pochwalę się smakiem. Pozdrawiam wszystkich miłośników gotowania.

Nadesłat(a):Arek <[arek37\\_70@tlen.pl](mailto:arek37_70@tlen.pl)> 2009-02-17 18:02:03

carpaccio, to rzeczywiście po włosku ale czy to włoska potrawa? surowe mięso jedzą nie tylko Włosi, nazwa pochodzi od nazwiska włoskiego malarza Carpaccio a wymyśliła ją dla tej potrawy pewna baronowa w weneckim barze, my w Polsce też mamy swoje "carpaccio" w postaci tataru, tatar jest zmielony a to krojone ale surowe jedno i drugie, Szwedzi też mają swoje "carpaccio" z lososia i zwa to gravad laks, pyszność, tak że poza nazwą to nie widzę w tym nic specjalnie włoskiego

Nadesłał(a):marusia <marusia811@gazeta.pl> 2009-03-14 14:03:54

najlepsze...! schab, szynka, łopatka cielaka łani, lekko zmrożone, pokrojone na płaty /max.3mm/, sól, pieprz mielony drobno, olej rzepakowy + maggi - jemy z chlebem, resztę przypraw proszę podać do innych dań!

Nadesłał(a):teka <teka001@wp.pl> 2009-03-17 08:03:51

OSTATNIO JADŁAM WE WŁOSZECH CARPACCIO Z RUKOLĄBYŁO BAJECZNE,ŻĄŁOWAŁAM ŻE WCZEŚNIEJ TAK PYSZNEGO W POLSCE NIE JADŁAM

Nadesłał(a):MAJKA 2009-04-02 21:04:42

mieszkam we włoszech od 15 lat pracuje jako kucharka w restauracji ,i "carpaccio" jest to danie przystawka i wykonuje się z poledwicy wołowej" suchej"pokrojonej w cienkie plasterki ,obsypane salata rucola ,serem parmiggiano i zaprawionym olejem extra vergine i sokiem z cytryny.Wlasciwie jest to danie nie tylko lekkie ale zalecane w diecie odchudzającej, zycze smacznego!

Nadesłał(a):Sora dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it> 2009-05-16 19:05:28

Carpaccio... hmmmm niebo w gebie. ja [polecam oliwę z oliwek wraz z bazylią( już w butelce- i do tego zmieszać cytrynke- niesamowita uczta dla podniebienia, i faktycznie kilka listków rucoli.hmmmm aż chyba polecę po wołowinke zaraz:D:D:D, pozdrawiam smakoszy!

Nadesłał(a):Ariel 2009-09-23 10:09:45

pyszności, ja co prawda mięso kupuje gotowe, nie kroję sama, ale dodaje do tego jeszcze orzeszki sosny, przepyszne i ozdabiam pomidorkami koktajlowymi, czasem też starta marchewka, robi się wtedy kolorowe na talerzu :))) polecam

Nadesłał(a):toxicami <toxicami@gmail.com> 2010-01-06 12:01:36

Ja "spolszczyłam" moje carpaccio: na pokrojone, cieniutkie plasterki wołowiny bardzo dobrej jakości sypię kaparki, zielony, konserwowy pieprz, ser twardy, niekoniecznie parmezan, może być taki, jaki najbardziej się lubi, starty na grubych oczkach. A na środek talerza daję dużego kleksa sosu tatarskiego z jogurtu naturalnego, majonezu, bardzo drobnutko pokrojonych ogóreczków kiszonych, cebulki i dużo pieprzu do tego. Pycha! Moja rodzina się "zażera". Spróbujcie. Smacznego!

Nadesłał(a):jola <kameaj.m@gmail.com> 2010-02-05 23:02:54

moim zdaniem carpaccio ma nieco lepszy wygląd z kaparami i smaczniejsze ze świeżo utartym pieprzem kolorowym podanym na lekkim sosie czosnkowym.

Nadesłał(a):mankrosno@interia.eu <mankrosno@interia.eu> 2010-02-13 03:02:11

Raz tylko jadłam carpaccio,było to na wczasach w Łebie.Podane było z pieprzem i oliwą z oliwek,bardzo mi smakowało.

Nadesłał(a):Mi <Mi@tlen.pl> 2012-06-07 11:06:25

Polecam wejść na stronę [www.jasamjaslo.pl](http://www.jasamjaslo.pl) (Wszystko wysyłają mi kurierem 30 zł paczka 20 kg) . Właśnie tam bardzo często robię zakupy z koniny i polecam kielbasę suchą belgijską, kielbasę gorzowską, polędwice z koniny, szynkę z koniny. zamawiam również w tej masarni świeże mięso zazwyczaj udziec i polędwice(robię z nie tataru polecam niebo w ustach) . Jeżeli chodzi o wieprzowinę to jadłem tylko kielbasę wiejską smakuje jak na wsi u babci.

Nadesłał(a): 2015-01-27 00:07:14