

Angolos hátszín caprese raguval

Hozzávalók

80 dkg hátszín
20 dkg paradicsom
3 db mozzarella
10 dkg fokhagyma
½ fej fodros saláta
1 dl olívaolaj
bazsalikom
só
bors

Elkészítés

A hátszín olívaolajba pácoljuk, ügyelve, hogy az olaj ellepje teljesen a húst. A pácolás után sózzuk, borsozzuk, és serpenyőben angolosra sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd vékonyan felszeleteljük. A mozzarellát és a paradicsomot apró kockákra vágjuk. Meglocsoljuk olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk, és zúzott fokhagymával ízesítjük. A ragut alaposan összekeverjük, majd a tányérra helyezett néhány salátalevéltre halmozzuk. A hideg hátszínszeleteket elrendezzük körülötte, és végül a ragut meghintjük apróra vágott, friss bazsalikkal.