

Rajčinový šalát Caprese s mozarellou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si všetky suroviny potrebné na šalát. Nakrájame rajčiny na pol mesiačiky, mozarellu hrudku na osminky, minimozarellu necháme celú. Všetko jemne premiešame preložíme na servírovací tanier, kde šalát dochutíme morskou soľou, korením 4 farieb, a zakvapneme olivovým olejom extra virgin. Nakoniec ozdobíme a ochutíme posekanou bazalkou najlepšie čerstvou, ak nemáme tak sušenou. Ako prílohu použijeme nasucho opečenú bagetku na teflónovej panvici, potretá cesnakom.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 150 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Mozzarella** - 200 g
- **Solčanka s morskou soľou** 200 g - 3 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 110 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

