

ČERSTVÁ MOZZARELLA S TATARÁČKEM Z PAPRIK A ČERVENÉ ČEKANKY

Pečené papriky s červenou čekankou, rajčátky a mozzarellou.



Suroviny

90 g mozzarely

sůl

olivový olej

2 lístky bazalky

2 červené a 2 žluté papriky

cherry rajčata

červená čekanka

Příprava:

Mozzarellu pokrájejte na kostičky, lehce osolte, zakápněte olivovým olejem a přidejte nadrobno pokrájenou bazalku. Papriky zakápněte olivovým olejem a dejte péci do trouby. Jak začnou papriky lehce černat, vyjměte z trouby a na chvíli vložte do igelitového sáčku. Papriky se opotí a půjdou lépe oloupat. Poté papriky oloupejte, zbavte semínek, osolte a pokrájejte na kostičky, přimíchejte nadrobno nakrájená cherry rajčata a červenou čekanku. Směs promíchejte a dle chuti dochuťte solí a olivovým olejem. Podávejte s předem připravenou mozzarellou.



Ostatní



Sýr



15 minut
příprava



15 minut
pečení



Nízká
obtížnost