

„Kanapka” pomidorowo – szparagowa z mozzarełą



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18204**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 duże pomidory malinowe
- 4 duże kulki mozzarelli
- pęczek zielonych szparagów
- świeża bazylija
- 2 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek
- sól
- pieprz
- gęsty ocet balsamiczny

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory pokroiłem w dość grube plastry. Mozzarellę pokroiłem na plastry tej samej grubości co pomidory. Szparagi opłukałem, odciąłem końcówki, ugotowałem na parze ok. 10 minut. Bazylię posiekałem, wymieszałem z pokrojonym czosnkiem, oliwą, solą i pieprzem. Marynatą polałem ciepłe szparagi, delikatnie wymieszałem, aby pokryła całe szparagi. Odstawiłem na ok. 15 minut.
Na talerzu ułożyłem plaster pomidora, na nim plaster mozzarelli, posmarowałem lekko marynatą ziołowo-czosnkowo, ułożyłem warstwę szparagów, przyciętych tak, aby główki lekko wystawały na zewnątrz, na to ponownie plaster pomidora, mozzarelli i ponownie posmarowałem marynatą, zakończyłem plastrem pomidora. Lekko docisnąłem, oprószyłem solą, świeżo mielonym pieprzem i lekko skropiłem oliwą oraz gęstym octem balsamicznym.

Twoje notatki do przepisu: