

# Sałatka z pomidorów i mozarelli z cukinią



Autor: **bazyliaczywanilia**

Przepisów: 1 Ocena: 4



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 łyżka oliwy
- 1 mała cukinia pokrojona w plasterki 6-8 kwiatów cukinii bez środków (jeśli nie mamy, to pomijamy)
- po dużej garści pomidorków koktajlowych różnych odmian na każdą porcję
- 1 opakowanie małych kulek mozzarelli buffala (z bawolego mleka)
- 8 kawałków suszonych pomidorów
- garść liści bazylii (różne gatunki)
- sól morską w płatkach
- pieprz
- oliwa z oliwek do polania

## Sposób przygotowania:

- 1 Podgrzej 1 łyżkę oliwy, podsmaż na niej plastry cukinii, powinny być lekko chrupiące, pod koniec dodaj na chwilę kwiaty cukinii, odłóż na ręcznik papierowy do ostygnięcia.
- 2 Pomidorki pokrój na połówki, wymieszaj z kulkami mozzarelli i suszonymi pomidorami, dodaj kawałki cukinii.
- 3 Sałatkę rozłóż na talerze, na wierzchu ułóż kwiaty cukinii i liście bazylii. Posyp solą i pieprzem i polej oliwą.

## Twoje notatki do przepisu: