

Rajčatový salát s mozzarellou III

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Jarní cibulka 4 ks
- Petržel 1 ks
- Olivový olej 125 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mozzarella 200 g
- Rajče 450 g
- Bazalka 25 g
- Ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata nakrájíme na půlky a dáme do mísy. Jarní cibulky nakrájíme nadrobno a přidáme k rajčatům.

Přidáme olivový olej a ocet aceto balsamico a salát promícháme. Osolíme a opepříme, přidáme sýr mozzasella a ještě promícháme. Salát přikryjeme a uložíme na 4 hodiny do chladničky.

Před podáváním necháme salát 10 minut v pokojové teplotě. Petrželku nakrájíme nadrobno a přidáme do salátu. Salát znovu promícháme. Lístky bazalky natrháme na kousky, posypeme jimi salát a podáváme.