

Mozzarella ála Lili

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cherry rajčata 6 ks
- Krevety 10 g
- Mozzarella 1 balíček
- Těstoviny 200 g
- Blumy 1 ks
- Citrónová šťáva 3 lžička
- Ledový salát 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 ks
- Jogurtový dresing 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do osolené vody si dáme si vařit těstoviny, mašličky jsou skvělé z toho důvodu, že nemají moc prostoru kde by se zachycovala nechtěná voda navíc.

Krevety pod kohoutkem lehce prolejeme (při předpokladu že je v našich zeměpisných šířkách máte mražené), a necháme okapat. Zeleninu i ovoce opláchneme. Blumy spaříme a oloupeme, mívají tužší slupku. Rajčátka podle velikosti buď necháme vcelku, nebo větší rozrojíme, na zhruba stejně velké

kousky nakrájíme mozzarellu i blumy. Listy salátu natrháme.

Na větší pánvi rozpálíme olej, a necháme lehce osmahnout osolené a opepřené krevetky. Nesmíme moc dlouho, nebo se nám úplně smrsknou :) Uvařené těstoviny slijeme. Teď jsou dvě verze podle chuti, já preferuji tu kdy přihodíme zhruba polovinu těstovin do pánve, k ní i rajčátka a blumy, a necháme prohřát. Ale je možno i všechny ingredience smíchat za studena, prostě jak kdo má rád. Nakonec salát zakápneme čerstvou citronovou šťávou, dochutíme solí a pepřem, kdo nemusí hlídat linii doporučuji přidat trochu majolky, případně jogurtový dressing.

Mozzarellu ala Lili podáváme v miskách s měsíčkem citronu, žádná další příloha není třeba.