Paprikový salát s mozzarellou

Kategorie: Zdravá strava

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Oranžová paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Mozzarella 400 g
- Cibule 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Olej 6 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Šalvěj 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky rozpůlíme, zbavíme zrníček a rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. V předehřáté troubě papriky zapékáme 10 - 15 minut na 250 °C. Slupka papriky začne tvořit puchýřky. Necháme vychladnout. Slupky z paprik oloupeme a dužinu nakrájíme na silnější nudličky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Mozzarellu rozkrájíme na stejně velké čtverce, stačí každý

plátek překrojit čtyřikrát.

Ocet smícháme se solí, pepřem a olejem. Lístečky bazalky i šalvěje otrháme ze stonku a šalvěj orestujeme na rozpáleném oleji.

Papriku smícháme s cibulí a rozdělíme na dezertní talíře. Poklademe čtverečky sýru, přelijeme zálivkou i šalvějí, posypeme lístečky bazalky a podáváme.