

Grilovaná rajčata s mozarellou a bazalkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 1

- ciabatta 1 plátek
- pasta z černých oliv 1 lžíce
- čerstvá bazalka 1 snítka
- vejčité rajče 1 ks
- sůl, mletý černý pepř 1 špetka
- sýr baby mozzarella 3 kulička
- olivový olej 1 lžíce
- tymián 1 snítka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krajíček ciabatty opečeme po obou stranách. Jednu stranu potřeme pastou z černých oliv a navrch položíme několik listů bazalky. Rajče nakrájíme na 6 nebo 7 plátků a plátky upravíme na bazalku. Osolíme a opepříme, navrch natrháme mozarellu, kterou pokapeme olivovým olejem. Opékáme pod přehřátým grilem, dokud se sýr neroztaví. Ozdobíme bazalkou a tymiánem a podáváme.