

Zapečené Caprese s olivami a ančovičkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mozzarella 300 g
- rajčata 3 ks
- lístky bazalky 10 ks
- černé olivy 100 g
- nakládané ančovičky 8 ks
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1

Do zapékačské misky naskládejte střídavě plátky rajčat a mozzarely. Prokládejte lístky čerstvé bazalky. Navrch pokladte ančovičky a olivy. Dochutěte čerstvě mletým pepřem. Jídlo nemusíte solit, protože sardelky jsou dost slané.

2

Jídlo zakapejte olivovým olejem a pečte asi 6 minut při 180°C, až sýr změkne a lehce se zapeče.

3

Podávejte s čerstvým pečivem a sklenkou vína.