

Burolí mozzarella s grilovanými chilli papričkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mozzarella di bufala 2 ks
- chilli papričky 6 ks
- extra panenský olivový olej 1 lžička
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- čerstvé bazalky 0.5 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Burolí mozzarellu nakrájejte na silnější plátky a rozložte na větší talíř.

2

Chilli papričky na sucho pomalu opečte na grilu nebo na větší rozpálené pánvi. Pravidelně otáčejte tak, aby se papričky opekly rovnoměrně ze všech stran.

3

Když papričky na povrchu začnou černat, dejte je pryč z ohně a vložte na 1-2 minuty do mikrotenového pytlíku. Papričky se zapaří a krásně změkknou.

4

Následně opečené papričky překrojte, zbavte semínek a pokrájejte je na tenké proužky. Ty rovnoměrně rozložte na připravenou mozzarellu, pokapejte olivovým olejem, osolte a opepřete. Na závěr ozdobte lístky čerstvé bazalky.

5

Podávejte s toustem nebo čerstvou bagetou.