

Rajčatový salát s mozzarellou II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- česnek 2 stroužek
- tymián 1 snítka
- olivový olej 1 ks
- malé rajčata 600 g
- sůl a pepř 1 špetka
- listový salát 1 ks
- mozzarella 200 g
- červený vinný ocet 50 ml
- med dle chuti 1 ks
- zelené olivy 50 g
- černé olivy 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

Česnek prolisujeme, lístky tymiánu nasekáme, promícháme se 3 lžícemi oleje.

Rajčata rozpůlíme a dáme je řeznou stranou nahoru a dáme na plech. Potom je potřeme ochuceným olejem, osolíme, opepříme a při 190 rozpékáme asi 7 minut. Pak vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.

Listy salátu natrháme na menší kousky. Mozzarellu nakrájíme na kousky. V misce rozmícháme 4 lžice oleje, ocet, med, sůl a pepř.

Do mísy dáme natrhaný salát, přidáme olivy, rajčata a mozzarellu. Přilijeme dresing a vše promícháme. Necháme vychladit a podáváme s celozrnným pečivem.