

Doradca Smaku, odc. 15: Pomidory z mozzarellą na ciepło



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

pomidory	2 szt.
pomidory cherry	4 szt.
ser mozzarella	2 szt.
oliwa	100 ml
oliwki czarne	kilka szt.
rukola	1 opakowanie

Do smaku

bazylia
rozmaryn
sól morska
pieprz czarny mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane ze skórki pomidory obracamy na bok i kroimy na plastry średniej grubości. Układamy je następnie w naczyniu żaroodpornym i doprawiamy solą, pieprzem, bazylią i rozmarynem.
- KROK 2 Ser mozzarella kroimy w średniej grubości plastry i układamy w drugim naczyniu żaroodpornym. Ser doprawiamy solą, pieprzem, bazylią i rozmarynem.

- KROK 3 Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i na rozgrzanej patelni kładziemy pomidory. Smażymy je z obydwu stron przez 2 minuty. Zdejmujemy pomidory z patelni.
- KROK 4 W naczyniu żaroodpornym układamy na przemian plaster pomidora i plaster sera (tak układamy cały pomidor). Następnie spinamy pomidora wkładając w niego pionowo długą wykałaczkę. Doprawiamy to jeszcze pieprzem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na ok. 4-5 min.
- KROK 5 Pomidory wyjmujemy z piekarnika. Na talerzu układamy listki rukoli, pomidorki cherry i czarne oliwki do dekoracji. Na to kładziemy ciepłe pomidory z serem. Wyjmujemy jeszcze wykałaczki i danie jest gotowe.