

Koreczki włoskie

ELA_KOCHT_GERN!



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czarne oliwki	20 sztuk
pomidory	2- 3 sztuki
ser mozzarella	1 kulka
oliwa	1 łyżeczka
oregano	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory kroimy w grubą kostkę (jak do zwykłych koreczków). Oliwki odcedzamy, ser również kroimy w kostkę. Na talerz wylewamy oliwę i posypujemy go oregano. Na wykałaczki nabijamy kolejno- pomidora, ser i oliwkę. Można udekorować świeżymi liśćmi oregano lub plasterkami cytryny :)