

Potrąwka z warzyw z serem mozzarella



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

cebula	1 szt
cukinia	1 szt
papryka czerwona	1 szt
pieczarki	8 szt
czosnek marynowany Smak	3 ząbki
suszone pomidory z ziołami Smak	8 szt
czarne oliwki Smak	8 szt
oliwki zielone Smak	8 szt
olej z suszonych pomidorów	
pomidor pelati	500 ml
mozarella	4 szt
orzeszki pistacjowe	2 duże łyż.
fasola czerwona	1 puszka

Do smaku:

Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnista

Do dekoracji:

świeże listki bazylii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym rondlu na rozgrzanym oleju z suszonych pomidorów smażymy pokrojone: cebulę, marynowany czosnek, cukinię, czerwoną paprykę, pieczarki.

Następnie dodajemy czerwoną fasolę, suszone pomidory, oliwki, pomidory pelati i gotujemy ok. 5 min doprawiając do smaku.

Tak przygotowaną potrawkę nakładamy do głębokiego talerza, dodajemy ser burrata, posypujemy orzeszkami pistacjowymi i dekorujemy świeżymi listkami bazylii.