

Torcik z grillowanych warzyw z serem mozzarella, awokado i sosem balsamiczno-kaparowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pokrojonej w plastry cukinii	1 sztuka
sera mozzarella, pokrojone w plastry	3 kulki
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 sztuka
Sól czosnkowa Prymat, świeżo mielony czarny pieprz Prymat	- -
oliwy z oliwek	6 łyżek
sos balsamiczno-kaparowy	- -
awokado	
bakłażan	2 sztuki
parmezan starty	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos balsamiczno-kaparowy:

50 g pomidorów suszonych,
50 ml oliwy z oliwek (ew. oliwa z suszonych pomidorów),
10 g kaparów w zalewie,
20 ml octu balsamicznego,
1 łyżeczka bazylii Prymat.

Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem. Warzywa zamarynować w oliwie z oliwek i przyprawie grill ziołowej Prymat, doprawiając je dodatkowo solą i świeżo mielonym pieprzem czarnym Prymat. Warzywa upiec na grillu z każdej ze stron, a następnie przełożyć plastrami sera mozzarella i awokado. Każdą porcję ułożyć w formie torciku i podawać z sosem balsamiczno-kaparowym oraz świeżo tartym parmezanem.