

Ala caprese



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	6 sztuk
duża kulka mozarelli	1 sztuka
szynka wędzona	20 dkg
ocet balsamiczny	
bazylia świeża	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć. W każdym z nich zrobić 4 głębokie nacięcia. Mozarellę osączyć z zalewy i pokroić w plasterki, podobnie jak szynkę. W nacięcia wkładać na przemian plasterki mozarelli z listkami bazylii oraz szynkę. Pomidory oprószyć pieprzem i skropić octem balsamicznym. Można podawać je z oliwkami lub kaparami.