Recept na salát Caprese

https://varimesmarcelou.cz/salaty/recept-na-salat-caprese.html

Salát Caprese je připomenutí Itálie, léta a dovolené. Je chutný, lehký, vegetariánský a bezlepkový. V horkých letních dnech ideální večeře.

Na salát Caprese pro 2 osoby budeme potřebovat

- 2 ks mozzarely
- 6 ks středně velkých a vyzrálých rajčat
- 16 ks čerstvých oliv s peckou
- Čerstvá bazalka
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Čerstvě mletý pepř
- 4-5 kapek balzamikového octa

Postup přípravy salátu Caprese

Rajčata omyjeme a na špičce je lehce nakrojíme do kříže.

Ponoříme je na 10-15 vteřin do vařící vody a pak je přendáme do studené vody. Tímto postupem se nám budou lehce loupat.

Oloupaná rajčata překrájíme na čtvrtiny a odstraníme semínka.

Mozzarelu překrájíme na plátky a pak už jen na talíři prokládáme červenou a bílou.

Přidáme čerstvou bazalku, černé olivy a vše pokapeme olivovým olejem, ve kterém jsme rozmíchali pár kapek balzamikového octa.

Na úplný závěr ještě 2x – 3x otočíme mlýnkem s černým pepřem.

Salát Caprese mám ráda s opečeným bílým pečivem.