




Sałatka Caprese

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pomidory cherry - 200 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- opakowanie mini mozzarelli - 2 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- suszone pomidory - 50 gramów
- opakowanie rukoli - 1 sztuka
- świeża bazylia
- orzechy pini - 10 gramów
- ocet balsamico - 50 mililitrów
- musztarda - 1 łyżeczka
- cukier - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda- wrzątek - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przekrój pomidory i mozzarelle na pół. Awokado obierz ze skóry i pokrój w dużą kostkę, suszone pomidory i bazylię - w paski.
2. Podsmaż orzechy pinii na suchej patelni, na złoty kolor.
3. Umyj rukolę i odetnij końcówki, po czym wszystkie przygotowane dotychczas składniki umieść w dużej misce.
4. Rozpuść Bulionetkę wołową Knorr w ½ litra gorącej wody i odstaw do ostudzenia.
5. Wymieszaj dokładnie ocet balsamico, musztardę, szczyptę cukru i cztery łyżki rozpuszczonego bulionu, powoli dodając oliwę z oliwek - do momentu, gdy powstanie gęsta emulsja.
6. Polej sałatkę tak przygotowanym dressingiem bezpośrednio przed podaniem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl