



przepisy.pl

Śródziemnomorska sałatka z mozzarellą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duża papryka - 1 sztuka
- zielone szparagi - 250 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- pomidorki koktajlowe - 500 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie Smaczne Włoski Knorr** - 1 opakowanie
- kromka twardego białego chleba - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mozzarella bufala - 125 gramów
- garść zielonej sałaty - 1 sztuka
- garść szpinaku - 1 sztuka
- garść rukoli - 1 sztuka
- garść bazylii - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz warzywa. Cukinię, zielone szparagi i paprykę pokrój na kawałki o podobnej wielkości od 2 do 3 cm. Warzywa rozłóż na blasze z piekarnika wyłożonej pergaminem, skrop delikatnie oliwą i dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. Warzywa wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 12 minut. Upieczone warzywa wyjmij z piekarnika i przestudź.
3. Pomidory przekrój na pół, porwij mozzarellę na mniejsze kawałki, chleb pokrój w grubą 1 cm kostkę, a czosnek rozetrzyj na miazgę. Połącz z kilkoma łyżkami oliwy i wymieszaj z pokrojonym pieczywem. Rozłóż na blasze i upiecz w piekarniku na złoty kolor.
4. W międzyczasie przygotuj aromatyczny sos sałatkowy. W tym celu w odpowiedniej miseczce wymieszaj sok wyciśnięty z cytryny (trzy łyżki), trzy łyżki oliwy, łyżkę wody oraz Sos sałatkowy Knorr.
5. Upieczone warzywa, porwane liście bazylii, sałatę, pomidory i mozzarellę wymieszaj w sosie, nałóż do odpowiednich talerzy i posyp po wierzchu grzankami z chleba.

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