

PROKLÁDANÉ POHÁRY S MOZZARELLOU



Předkrm kombinující chutě oliv, pesta, nakládaných rajčat a mozzarely. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Rajčata nakrájejte na čtvrtky, odstraňte z nich semínka a pak nakrájejte na kostičky. Sušená rajčátka rozmixujte s čerstvými. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Do skleniček vrstvěte střídavě rajčata, mozzarellu a olivové paté. Zakončete ligurským pestem. Ozdobte lístky bazalky. Podávejte s tyčinkami grissini.

Suroviny

60 g paté z oliv „Paté di Olive“

Oneglia

2 lžice pesta „Pesto ligure“

Oneglia

4 menší rajčátka

60 g nakládaných sušených rajčat

2 mozzarely

grissini

lístky bazalky na ozdobu



PŘEDKRMY



SÝRY



20' PŘÍPRAVA



0' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST