

Rajčatový salát po Italsku

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g rajčat

300 g mozzarely

0,5 lžičky soli

0,25 lžičky soli

0,25 lžičky černého pepře

4 lžíce olivového oleje

12 lístků bazalky

Postup

1. Z rajčat klínovitě vyřízneme místo kolem stonku a napříč je nakrájíme na 3 mm plátky. Mozzarellu nakrájíme na velmi tenké plátky. Plátky rajčat a sýru prostřídáme a urovnáme do vějíře na 4 talíře vyložené listy salátu. Sůl a čerstvě mletý pepř promícháme, salát posypeme, pokapeme olejem a ozdobíme lístky bazalky. Ihned podáváme.
2. Důležité: salát připravujeme pokud možno z rajčat vypěstovaných pod širým nebem. Rajčata ze skleníků jsou méně aromatická a chuťově nevýrazná.
3. Vhodná příloha: plátky bílé večky opečené do křupava. Podle chuti i černé nebo zelené olivy.