



САЛАТ “КАПРЕЗЕ”

Капрезе - салат, который получил свое название от острова Капри. В оригинале моцарелла и помидоры тонко нарезаются и укладываются слоями. Мы попробуем его немного модернизировать и будем использовать моцареллу мини и помидоры черри. На мой взгляд, салат получился достаточно оригинальным.

Ингредиенты: 200 гр. моцареллы мини, 250 гр. помидоров черри, листья базилика, оливковое масло, соль, черный молотый перец.
Данное количество продуктов рассчитано на 2-4 порции.

ШАГ 1.

Помидоры помыть, разрезать пополам.



ШАГ 2.

Сыр разрезать пополам.



ШАГ 3.

Выложить на блюдо, чередуя, моцареллу и помидоры.



ШАГ 4.

Выложить на салат листья базилика (можно предварительно базилик нарезать).



ШАГ 5.

Посолить, поперчить, полить оливковым маслом.

Совет: Можно использовать базилик как с фиолетовыми, так и с зелеными листьями.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !