



CIĘTA RIPOSTA



SKŁADNIKI:

- × 4 duże pomidory
- × 1 cebula czerwona
- × 10-12 czarnych oliwek
- × 10-12 zielonych oliwek
- × 20 kulek mozzarelli (150 g)
- × 1 garść liści bazylii

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × 1 ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami sosu.
2. Od pomidorów odkrawamy wierzchołki z szypułką, a następnie zalewamy wrzątkiem na około 30-45 sekund (woda musi całkowicie przykrywać pomidory). Następnie pomidory wkładamy do miski z bardzo zimną wodą. Po upływie około 1 minuty, wyciągamy kolejno pomidory i obieramy ze skóry. Z obranych pomidorów wydrążamy gniazda nasienne. Przekrawamy je na pół i dodatkowo osuszamy ręcznikiem papierowym – jest to bardzo istotne, żeby nasza sałatka nie stała się zbyt wodnista. Osuszony miąższ kroimy w kostkę.
3. Oliwki osuszamy i kroimy na plasterki, a cebulę obieramy i siekamy w drobną kosteczkę
4. Kulki mozzarelli odsączamy i wysuszamy.
5. Pokrojone pomidory łączymy z cebulą i oliwkami, wykładamy na miskę oraz układamy kulki mozzarelli. Tuż przed podaniem polewamy sałatkę dressingiem oraz obsypujemy liśćmi bazylii.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do tej sałatki wybierajcie dojrzałe, ale jędrne i mięsiste pomidory.
- × Jeśli pominiecie mozzarellę uzyskacie, równie wysmienitą, pomidorową salsę wegańską.