

Mozzarella w zalewie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18446**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 800 g mozzarelli
- 500 g pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 1 ostra czerwona papryczki chili
- 1 peczek bazylii
- 1 szklanka oliwy z oliwek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mozzarellę osączyłem, pokroiłem na plastry. Pomidory po umyciu, pokroiłem w grube plastry. Obrąłem czosnek, pokroiłem w ćwiartki. Papryczkę chili oczyściłem, umyłem, usunąłem pestki i posiekałem. Opłukałem bazylię, oderwałem listki, osuszyłem. Mozzarellę, pomidory i bazylię ułożyłem warstwami w słoiku. Oliwę wymieszałem z chili, czosnkiem, solą i pieprzem. I tym alałem mozzarellę. Przykryłem, odstawiłem na noc do naciągnięcia. Podałem ze świeżą bagietką, dekorując bazylią i papryczką chili.



Twoje notatki do przepisu: