

Włoski klasyk, czyli śniadaniowe Caprese

1. Na patelni podgrzej 1 łyżkę oliwy z oliwek.
2. Pomidory koktajlowe pokrój na mniejsze kawałki i podsmaż na patelni, tak, aby się lekko rozpadły.
3. Pieczywo skrop resztą oliwy z oliwek i wyłóż na nie podsmażone pomidory.
4. Mozzarellę pokrój na plastry i ułóż na pomidorach.
5. Przygotowane grzanki dopraw solą, pieprzem, posyp porwanymi listkami bazylii i skrop octem balsamicznym.

Ser mozzarella (bez tłuszczu)	8 x Plaster	120g
Chleb żytni razowy	2 x Kromka	60g
Oliwa z oliwek	1 x Łyżka	10g
Ocet balsamiczny	1 x Łyżeczka	3g
Bazyliia (świeża)	4 x Liść	4g
Sól biała	1 x Szczypota	1g
Pieprz czarny mielony	1 x Szczypota	1g
Pomidory koktajlowe	2 x Garść	200g

