

Caprese z pieczonych buraków i mozzarelli

(1-2 porcje)



Składniki:

1 średni burak
1 kulka mozzarelli (125 g)
świeża melisa (lub mięta)
skórka starta z ½ cytryny
1 łyżka kaparów
oliwa z oliwek
świeżo mielony pieprz
sól

Dodatkowo:

świeże pieczywo

Przygotowanie:

- Buraka umyć dokładnie, zawinąć w folię aluminiową i upiec w temperaturze 200 st.C, przez około 1,5 godziny.
- Buraka ostudzić i obrać ze skórki.
- Mozzarellę odsączyć z zalewy.
- Buraka i mozzarellę pokroić w plasterki (tyle samo plasterków buraka i mozzarelli) i ułożyć naprzemiennie na talerzu, tak aby plastry mozzarelli i buraka się na siebie nakładały.
- Całość polać oliwą, oprószyć solą i pieprzem.
- Na koniec równomiernie zetrzeć nad sałatką skórkę cytryny i przyozdobić listkami melisy.
- Na środku talerza ułożyć kapary.

Uwagi:

Sałatkę można przygotować w większej ilości, tworząc okręgi w obrębie talerza. Wtedy kaprami można posypać sałatkę z wierzchu.