

Caprese z pomidorów, bazylii i awokado z oliwą

Składniki:

- 3 dojrzałe pomidory (żółte, czerwone i zielone)
- 1 awokado
- garść liści bazylii
- 5 łyżek oliwy
- pieprz gruboziarnisty
- sok z 1/2 cytryny

Wykonanie:

Awokado przekrój wzdłuż na pół, przekręć powstałe dwie części w przeciwnym kierunku. W pestkę wbij nóż i przekręć go, trzymając mocno awokado w drugiej dłoni. Za pomocą łyżeczki oddziel awokado od skórki i pokrój je na grube plastry, a następnie skrop owoc sokiem z cytryny.

Pomidory pokrój na grube plastry i rozłóż na talerzu, tworząc kolorową mozaikę. Posyp wszystkie pomidory pieprzem gruboziarnistym wedle uznania. Na każdy plaster pomidora połóż po kilka plasterków awokado.

Wszystkie pomidory z awokado posyp listkami świeżej bazylii. Skrop wszystko oliwą i serwuj przekąskę z ulubionym pieczywem pełnoziarnistym.