





## Sycące caprese

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 6 szt.

pomidory - 4 szt.

czosnek - 4 ząbek

mozzarella (kulki) - 4 szt.

bazylia - kilka listków

ocet winny - 3 łyżka

oliwa - kilka kropel

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oregano - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrane ziemniaki pokroić w dość cienkie plastry, obgotować chwilę.

Pomidory pokroić w plastry, oprószyć solą, pieprzem i oregano, skropić 2 łyżkami oliwy, łyżką octu i odstawić na 15 min.

Pokrojony czosnek zeszklić na oliwie, zdjąć. Włożyć teraz ziemniaki, oprószyć pieprzem, zrumienić z obu stron.

Ułożyć na talerzu na przemian wszystko.

2 łyżki oliwy wymieszać z resztą octu, czosnkiem, przyprawić, skropić danie. Udekorować bazylią.