




## Pomidory z mozzarellą i sosem czosnkowym


 Tylko z Natury

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 5 porcji

### Składniki:

duże pomidory - 2 szt.

czosnek - 1 ząbek

mozzarella - 1-2 szt.

cukier - 1 szczypta

śmietana lub jogurt naturalny - 2 łyżka

natka pietruszki do dekoracji -

majonez - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pomidory dokładnie myjemy i wycieramy, można sparzyć gorącą wodą i zdjąć skórkę, a następnie kroimy w plasterki około 0,5 cm. Mozzarellę kroimy w odrobinę cieńsze plastry niż pomidory. Do niewielkiego naczynia przeciskamy przez praskę 1-2 zębki czosnku w zależności jak mocny chcemy mieć sos. Następnie dodajemy śmietanę lub jogurt naturalny i majonez oraz szczyptę cukru. Całość mieszamy. Na podłużnym talerzu układamy na przemian plaster pomidora i plaster ser mozzarella. Całość polewamy czosnkowym sosem i posypujemy natką pietruszki.