

Caprese z ogórkiem i suszonymi pomidorami

Caprese z ogórkiem i suszonymi pomidorami – włoska klasyka w nowej odsłonie

Soczyste pomidory, delikatna mozzarella i świeża bazylia to klasyczne składniki włoskiej sałatki caprese. Nasza wersja wzbogaca ten tradycyjny przepis o chrupiący ogórek i aromatyczne suszone pomidory, tworząc harmonijną kompozycję smaków i tekstur. Sos Knorr, wymieszany z oliwą z pomidorów, nadaje całości wyrazistego charakteru, a eleganckie ułożenie składników na talerzu sprawia, że danie zachwyca nie tylko podniebienie, ale i oko.

Dla kogo?

Ta odświeżona wersja caprese idealnie sprawdzi się zarówno dla miłośników kuchni włoskiej, jak i osób poszukujących lekkiego, ale sycącego posiłku. To doskonała propozycja dla wegetarian oraz wszystkich, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Dzięki prostemu wykonaniu, sałatka przypadnie do gustu nawet początkującym kucharzom.

Na jaką okazję?

Caprese z ogórkiem i suszonymi pomidorami to doskonały wybór na letni obiad, kolację w gronie przyjaciół czy rodzinny posiłek. Sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas przyjęcia, lekki lunch w ciepły dzień lub jako dodatek do grillowanych dań. Podana z chrupiącą bagietką lub paluszkami grissini stanowi pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna sałatka caprese pochodzi z wyspy Capri i odzwierciedla kolory włoskiej flagi: czerwony (pomidory), biały (mozzarella) i zielony (bazylia). Nasze urozmaicenie z dodatkiem ogórka i suszonych pomidorów zachowuje ducha oryginału, jednocześnie wzbogacając go o nowe wymiary smakowe i teksturowe.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z tą sałatką, dodając zielone oliwki dla dodatkowego akcentu smakowego lub zastępując zwykłą mozzarellę jej wędzoną wersją. **Świetnym pomysłem** jest również dodanie garści orzechów piniowych lub rukoli dla dodatkowej warstwy smaku i tekstury. Sałatkę możesz również skropić balsamicznym kremem dla słodko-kwaśnego wykończenia.