

## MOZZARELLA RUDAK MÁLNÁS SALÁTÁVAL - AVIKO FOOD



### Hozzávalók

- Mozzarella rudak 0,4 kg
- Friss zöld saláta adag 4
- Friss málna 0,05 kg
- Kristálycukor 0,02 kg
- Balzsamecet liter 0,2
- Kocképaradicsom 0,1 kg

### Mozzarella rudak málnás salátával - Aviko Food Service

Mozzarella rudak málnás salátával - Aviko Food Service A balzsamecetet beforraljuk és addig főzzük, míg sűrűsödni kezd. Ekkor hozzáadjuk a friss málnát, a cukrot és egy percet forraljuk. Félretesszük lehűlni. A salátákat tányérra rendezzük, középre a kocképaradicsomokat rendezzük. Közben kisütjük a Mozzarella rudakat. A salátát meglocsoljuk a kihűlt dresszingsel és körben rátesszük a sajtot.

### Elkészítés

A balzsamecetet beforraljuk és addig főzzük, míg sűrűsödni kezd. Ekkor hozzáadjuk a friss málnát, a cukrot és egy percet forraljuk. Félretesszük lehűlni. A salátákat tányérra rendezzük, középre a kocképaradicsomokat rendezzük. Közben kisütjük a Mozzarella rudakat. A salátát meglocsoljuk a kihűlt dresszingsel és körben rátesszük a sajtot.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**