

### Sałatka z pieczonych pomidorów i awokado

Jedna ze smaczniejszych sałatek jakie ostatnio jadłam. Pieczone pomidory nadają sałatce słodki smak, a awokado i ser mozzarella świetnie tutaj kontrastuje. Przepis pochodzi z ostatniego numeru Kuchni.



**Składniki na 1 porcję sałatki:**

- 2 pomidory,
- pół awokado,
- sok z połowy limonki,
- ser mozzarella (pół kostki),
- listki bazylii,
- sól i pieprz do smaku,

## ▪ oliwa z oliwek

### Przygotowanie

1. Nastawić piekarnik na 160 stopni. Pomidory pokroić w grube plasterki. Skropić oliwą, doprawić solą i pieprzem. Ułożyć na blaszce pokrytej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 50-60 minut.
2. Awokado pokroić w podłużne paski. Ułożyć na talerzu i polać sokiem limonki.
3. Mozarellę porwać na drobne kawałki.
4. Pomidorki ułożyć na sałatce kiedy już będą wystygnięte. Całość doprawić solą i pieprzem, skropić oliwą.
5. Smacznego!

