



JERNEJ KITCHEN

PARADIŽNIKOVA SOLATA Z MOZZARELLO IN BELIM FIŽOLOM

Paradižnikova solata z mozzarella in belim fižolom je preprost recept, ki praznuje sezono sočnega paradižnika. Pripravljena je hitro in enostavno.

ZA 4 OSEBE (KOT PRILOGA/SOLATA)
PRIPRAVA: 10 MINUT

PRELIV

80 ml olivnega olja
1 žlica sherry kisa (ali jabolčnega kisa ali balzamičnega kisa)
1 čajna žlička dijonske gorčice
sol, poper

PARADIŽNIKOVA SOLATA Z MOZZARELLO IN BELIM FIŽOLOM

450 g zrelega paradižnika, različnih sort
125 g mozzarelle
120 g kuhanega belega fižola ali iz konzerve
1 šop sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica (poljubno)
skleda ali vrč
palični mešalnik ali vilica
nož za kruh
servirni krožnik

SKUHAMO FIŽOL (POLJUBNO)

V kolikor bomo sami skuhalo fižol je postopek takšen. Fižol noč pred pripravo solate namočimo v liter hladne vode. Fižol naslednji dan odcedimo. Na zmeren ogenj pristavimo kozico. V kozico damo odcejen fižol, liter vode, žličko soli, poper in lovorov list. Zavremo, pokrijemo s pokrovko in pri šibkem ognju kuhamo 45 - 60 minut, oziroma dokler fižol ni mehek. Odcedimo in ohladimo. Hranimo v hladilniku do uporabe, oziroma do 5 dni v pokriti posodi.

PRELIV

V skledo ali manjši vrč damo oljčno olje, kis in žličko dijonske gorčice. S paličnim mešalnikom ali vilico vse sestavine dobro premešamo, da dobimo gladek, svilen solatni preliv. Začinimo s soljo in poprom po okusu ter postavimo na stran.

PARADIŽNIKOVA SOLATA

Paradižnik z nožem za kruh narežemo na rezine debeline približno 1 cm, manjše češnjeve paradižnike pa razpolovimo. Paradižnik zložimo na servirni krožnik. Mozzarella narežemo ali natrgamo na manjše kose in jo razporedimo med rezine paradižnika. Čez paradižnik enakomerno razporedimo kuhan beli fižol. Prelijemo s prelivom, rahlo solimo in popramo po vrhu in posujemo bazilike listke. Postrežemo.