

(odc.04) sałatka z pomidorów i oliwek

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.4)

ilość osób: 4

trudność: **łatwe**

Składniki

2 garści czerwonych i żółtych pomidorków koktajlowych
1 garść czarnych i zielonych oliwek z pestkami
4-5 łyżek (60-75 ml) oliwy extra vergine
pieprz
1 łyżka (15 ml) suszonego oregano
1-2 łyżeczki (5-10 ml) ziołowego octu winnego lub octu balsamicznego
1 papryczka chilli
pół pęczka bazylii
ciabatta
1 ząbek czosnku
3-4 małe kulki mozzarelli
parmezan



Przygotowanie

Pomidorki umyć i oderwać z gałązek. Rozgnieść w palcach nad miską, starając się, by jak najwięcej soku trafiło do miski. Rozgnieść oliwki ciężkim kubkiem lub wałkiem i wyjąć pestki. Wrzucić oliwki do miski. Wlać oliwę, dodać trochę pieprzu i oregano. Wlać ocet. Chilli drobno posiekać i dorzucić do pomidorów. Oderwać listki bazylii z łodyżek i dodać do sałatki. Wszystko razem dobrze wymieszać i jeśli jest czas odstawić na pół godziny. Ciabattę pokroić na grube kromki i opiec na grillu lub w tosterze. Natrzeć kromki przekrojonym ząbkiem czosnku i położyć na talerzach. Przemieszać sałatkę i nałożyć porcje na kromki ciabatty. Rozerwać kulki mozzarelli i położyć na pomidorach. Polać sosem spod pomidorów. Obieraczką do jarzyn zestrugać wiórki parmezanu i posypać po wierzchu. Przed podaniem skropić oliwą. Sałatkę można też podać wymieszaną ze spaghetti, jako nadzienie omletu albo jako dodatek do ryby z grilla.

© Jamie Oliver 2002