

# Sałatka caprese w nowym wydaniu – mój hit!



Co roku mniej więcej o tej porze mam fazę na klasykę włoskich sałatek, najprostszą i najsmaczniejszą, jaką znam, czyli caprese. Ostatnimi dniami korzystam z

**dostępności najtańszych w sezonie pomidorów malinowych i zajadam się nową wersją caprese, którą zmodyfikowałam w kwestii sosu. Zawsze jadałam ją klasycznie, z samą oliwą, do tego sól i pieprz. Tym razem odważyłam się coś zmienić i nie mogę zapomnieć tego smaku!**

Początek taki jak zawsze, kroję mozzarellę, kroję pomidora, nakładam jedno na drugie. W tym czasie grzeję sobie piekarnik i podgrzewam nakrojoną i posmarowaną masłem kajzerkę lub bagietkę (no dobra, czasami kupuję gotowca z czosnkiem w Lidlu lub Biedronce). No i robię sos:

- 1/4 szklanki oliwy
- 1 łyżeczka musztardy sarepskiej
- 2 łyżeczki płynnego miodu
- 1 ząbek wyciśniętego przez praskę czosnku
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Mieszam łyżeczką, nie trzeba tego trząchać jak na przykład sosu vinaigrette. Następnie całość wylewam równomiernie łyżeczką na pomidory, rzucam na wierzch bazylię.

**I ZAJADAM!!!**

Niebo w gębie, mówię wam. Lubię jak sosu jest dużo, wręcz

nadmiarowo, bo wtedy mogę swobodnie maczać w nim bułkę. Smak jest niezmierny! Macie w domu składniki? Róbcie! Nie macie? Marsz do sklepu!  
I smacznego!