

# Dortík z grilované zeleniny s mozzarellou a avokádem

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Všechny ingredience pro výrobu omáčky (50 g sušených rajčat, 10 g kaparů, lžička bazalky, 50 ml oleje ze sušených rajčat a 20 ml octa) důkladně promícháme a dochutíme solí a čerstvě pomletým pepřem. Zeleninu naložíme v olivovém oleji a grilovacím koření, osolíme, přidáme česnek a čerstvě mletý černý pepř. Zeleninu opečeme na grilu po každé straně a proložíme ji plátky sýra mozzarella a plátky avokádem. Z připravené zeleninové směsi vytvarujeme dortíky, které podáváme s balsamico-kaparovou omáčkou a čerstvě nastrohaným parmazánem.

## Ingredience

- **Cuketa** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 50 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 6 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 4 g
- **Grilovací koření 40 g** - 4 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

