

Zeleninové balíčky s mozzarellou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mozzarellu necháme okapat a nakrájíme na plátky. Cukety očistíme a rovněž nakrájíme na kolečka. Omytá cherry rajčata rozpůlíme. Otrháme jehličky rozmarýnu z větviček. Rozpustíme bylinkové máslo (máslo smíchané s bylinkami).

Ustříhneme 8 pruhů alobalu (šířka cca 20 cm), okraje ohneme nahoru a vytvoříme misky. Do misek vložíme cukety, rajčata, mozzarellu a rozmarýn, posypeme solí, pepřem a navenek nakapeme bylinkové máslo. Misky pečeme na horkém grilu 10-12 minut.

Ingredience

- **Cuketa** - 400 g
- **Rajčata** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 5 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 80 g
- **Bylinkové máslo** 30 g - 10 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino** 100 g - 250 g

