

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1.5 kg	Roșii mari (inimă de bou)
6	Cepe
4 linguri	Nuci de pin
10 frunze	Busuioc proaspăt
4 linguri	Oțet balsamic
60 ml	Ulei de măsline
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșniță
1 linguriță	Kotányi Verdețuri italiene
1 praf	Kotányi Piper negru, râșniță

Tartar de roșii

30—45 Min.

Pregătire

1 Mai întâi, spălați busuiocul și uscați-l. Apoi tăiați în fâșii fine. Puneți roșiile spălate în apă clocotită pentru aproximativ 30 de secunde, apoi transferați într-un vas cu apă cu gheață. Acum coaja roșiilor poate fi decojită cu ușurință.

2 Acum roșiile sunt tăiate în sferturi, fără sâmburi și apoi tăiate mărunt. Curățați și tăiați mărunt ceapa.

3 Acum amestecați bine ingredientele împreună cu uleiul de măsline și oțetul balsamic. Asezonați cu ierburi italiene, piper și sare. Se lasă să stea puțin și apoi se servește folosind un inel de servire. Prăjiți cu grijă nucile de pin într-o tigaie.

4 Se ornează cu busuioc și se servește cu capere, măsline și mozzarella. Savurați cu ciabatta proaspătă.