



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1.5 kg	Rajčice (volovsko srce)
6 kom	Ljutika
4 žlice	Pinjola
10 kom	Listova svježeg bosiljka
4 žlice	Balzamičnog octa
60 ml	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žlica	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Tatar od rajčice

⌚ 30—45 Min 

Priprema

- 1 Operite i osušite listove bosiljka. Narežite listove na trakice. Oprane rajčice stavite u kipuću vodu na 30-ak sekundi, a zatim prebacite u posudu s ledenom vodom. Na taj način kora rajčice će se lakše oguliti.
- 2 Rajčice koje su izrezane na četvrtine, te očišćene od sjemenki narežite na sitne kockice. Ogulite i na sitno izrežite ljutiku.
- 3 Dobro izmiješajte sastojke zajedno s maslinovim uljem i balzamičnim octom. Začinite talijanskom mješavinom začinskog bilja, solju i paprom.
- 4 Ostavite da malo odstoji. Prije posluživanja, pažljivo prepecite pinjole u tavi.
- 5 Ukrasite bosiljkom i poslužite s maslinama i mozzarellom. Uživajte u jelu uz svježu ciabattu.

