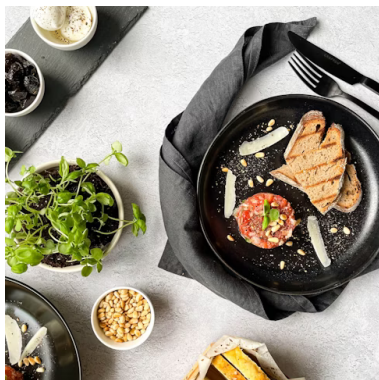




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 ½ kg	Домати Биволско сърце
6 бр.	Лук шалот
4 с.л.	Кедрови ядки
10 листа	Босилек
4 с.л.	Балсамов оцет
60 ml	Зехтин
1 с.л.	♦ Рустикана
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За гарнитура

Каперси
Маслини
Веган моцарела

Веган тартар от домати

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте и подсушете босилека. Нарежете на тънки лентички.
- 2 Поставете домати в вряща вода за 30 секунди. След това веднага ги потопете в купа с ледена вода. Така ще можете да махнете домати обелки по-лесно.
- 3 Нарежете обелените домати на кубчета – махнете семките. Обелете и нарежете лука шалот на ситно.
- 4 Разбъркайте съставките внимателно със зехтин и балсамов оцет. Овкусете със сол, пипер и мелничка Рустикана. Оставете настрана за няколко минути.
- 5 Запечете кедровите ядки за кратко на тиган.
- 6 Сервирайте домати с помощта на ринг. Поръсете с кедровите ядки и босилек.

СЪВЕТ: Поднесете с каперси, маслини, веган моцарела и багета.

