

Sałatka na lato z mozzarellą di bufala, rukwią wodną i pesto z ziela oliwnego



## Składniki

mozzarella di bufala  
rukiew wodna  
liście bazylii  
1 łyżeczka - czerwony  
pieprz  
zieleni oliwni  
100 ml - oliwa  
50 g - pecorino  
czosnek  
1 łyżka - sok z cytryny  
1 łyżeczka - sól morską  
1/2 łyżeczka - czarny  
pieprz mielony  
1 łyżeczka - igiełki zieleni  
oliwnego

## Opis wykonania

Salatka z sezonowych warzyw i ziół. Idealna na upały i lekki posiłek w ogrodzie na każdą porę dnia.

Pesto: Z gałązek zieleni oliwnego odrywamy igiełki, przekładamy je do kielicha blendera i dodajemy pozostałe składniki. Miksujemy na jednolitą pastę. Ewentualnie doprawiamy lub dolewamy oliwę. Odstawiamy aby smaki się połączyły.

Salatka: Rukiew wodną płuczemy na sicie i odsączamy. Rozkładamy na talerze. Mozzarellę rozrywamy na kilka kawałków i kładziemy na rukwi. Dodajemy liście bazylii, pączki i igiełki zieleni oliwnego, polewamy pesto, posypujemy czerwonym pieprzem.