

Popečen Treviso radič v zelenjavni omaki Natureta z mozzarella

Bi si radi pričarali okusen obrok, pa več ne veste, kaj bi skuhal? Z omakami Natureta in nekaj domišljije je to mala malica. Čisto zares! Mi vam predlagamo popečen Treviso radič v zelenjavni omaki Natureta z mozzarella. Izjemno okusno in pripravljeno v trenutku.

Za 4 osebe boste potrebovali 1 debelejši Treviso radič, 280g zelenjavne omake Natureta, 100g mozzarelle, sol, poper, peteršilj in oljčno olje.

Radič razrežite na štiri dele, operite pod tekočo vodo in posušite. Posušenega narahlo solite in poprajte ter z obeh strani popecite v ponvi na oljčnem olju. Prelijte z zelenjavno omako Natureta in dušite 2-3 minute. Prekrijte z narezano mozzarella, posujte s seseklanim peteršiljem in postrezite.

Namig: namesto zelenjavne omake lahko uporabite tudi omako z baziliko Natureta ali omako z olivami Natureta. Po želji in okusu lahko radič servirate na posteljici iz rukole, regrata ali endivje, namesto peteršilja pa lahko uporabite tudi svežo baziliko. In če želite, lahko k jedi postrežete tudi že pripravljeno polento Natureta ali kakšno drugo prilogo po lastni izbiri.

Pa dober tek!

*Omaki Natureta so pripravljene brez umetnih barvil in konzervansov, odlikujejo pa jih izbrane sestavine in bogati okusi.

Več receptov in namigov najdete tudi na spletni strani www.natureta.si, pridružite pa se nam lahko tudi na Facebooku: <http://www.facebook.com/natureta>.

natureta[®]
Barviti okusi narave

