**Marineeritud mozzarella kirsid tomatisalatiga**

**Koostisosad:**

250 g Vigala mozzarella kirsse

30 g tilli

20 g peterselli või tüümianit

1 - 2 küüslauguküünt

riivitud sidrunikoort

1 tl vedelat mett

1 - 2 spl oliivõli / õli

kuivatatud ürte (pitsamaitseaine / Vahemere )

soola, pipart

Salat:

250 g tomatit

1 väike punane sibul

1 spl õli

natuke soola

**Valmistamine:Marineeritud mozzarella kirsid:**

Haki peeneks till, petersell, küüslauk. Lisa riivitud sidrunikoor, sega läbi.

1. Õli sisse lisa vedelat mett, kuivatatud ürdid sega omavahel läbi ning kalla maitserohelisse, sega.
2. Nõruta mozzarella kirsid ning lisa mitserohelisse, seejärel sega ettevaatlikult kõik omavahel.
3. Serveeri iseseisva suupistena või tomatisalatiga.

**Tomatisalat:**

1. Pese ja kuivata tomatid, viiluta need.
2. Koori sibulad, pese ja viiluta.
3. Tomatitele lisa sibul, sool, õli, sega kõik omavahel.
4. Serveeri salat suuremal taldrikul ja peale laota marineeritud mozzarella kirsid.

Retset: E.Ossaar, kokkajate klubi “Kirjud Põlled”