**Маринованный тунец с моцареллой**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\Новая папка\DSCF8691-(1).jpg | **Ингредиенты:**   * Сыр моцарелла – 60 г * Тунец // Лосось // Семга – 30-40 г * Вяленые помидоры или свежие – 10-15 г (1 шт. –вяленный) * Соус песто – 1 ст.л * Сок лимона – 1 ст.л * Соль, перец по вкусу * Оливковое масло 1 ст.л * Зелень для украшения |

**Способ приготовления:**

1. Нарезам тонко тунец и моцареллу. Кладем на дно тарелки.
2. Тунец солим, перчим, поливаем соком лимона, оливковым маслом. Оставляем на 2-3 минуты для маринования.
3. Томаты нарезаем мелко и поливаем соусом песто.
4. Соус песто готовим в домашних условиях.

*(Базилик свежий – 30 г, орехи – 30 г, соль, перец, сыр – 10 г, оливковое или растительное масло 150 г – на 1 порцию)*

*Измельчаем в блендере базилик, кедровые орехи или фундук, соль, перец, пармезан или джугас, оливковое и растительное масло. Соус может стоять в холодильнике до 3 недель.*

1. Сервируем закуску.