



# Barevný salát Panzanella s bylinkovým dresinkem

🕒 25–30 Min   

## Preparation

- 1 Piniové oříšky opékejte na suché nepřilnavé pánvi, dokud pěkně nezžhnědnou. Poté je dejte stranou.
- 2 Celozrnný chléb nakrájejte na kousky a opečte ho do křupava na stejné pánvi s trochou olivového oleje. Nechte vychladnout.
- 3 Cherry rajčátka omyjte a nakrájejte na čtvrtky. Mini okurky omyjte a nakrájejte na plátky. Z kaparů odstraňte stopku a velké kapary rozkrojte na polovinu. Oloupejte červenou cibuli, rozpulte ji a nakrájejte na jemná kolečka. Všechny ingredience přidejte do salátové mísy.
- 4 Bazalku opláchněte, otrhejte listy a nahrubo je natrhejte. Přidejte ji k ostatním ingrediencím spolu s černými olivami.
- 5 Smíchejte olivový olej, ocet, oregano, špetku soli a čerstvě mletého pepře a vytvořte zálivku, kterou pak přelijte ingredience v míse a důkladně promíchejte.
- 6 Do salátu vmíchejte křupavé celozrnné krutony, hotový salát rozdělte na talíře a ozdobte piniovými oříšky.

## Ingredients 4 Portions

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Celozrnný chléb
300 g	Cherry rajčata
2 kusy	Mini okurky
200 g	Černé olivy, bez pecek
1 kus	Červená cibule, menší
100 g	Kapary
40 g	Piniové oříšky
20 g	Basalka, čerstvá
8 pol.lž.	Olivový olej, extra panenský
4 pol.lž.	Bílý balzamikový ocet
1 čaj.lž.	♦ archive: BIO Oregano drhnuté
1 špetka	♦ Mořská sůl s jódem
1 špetka	♦ Pepř černý celý

