



Barvita solata panzanella z zeliščnim prelivom

🕒 25–30 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Polnozrnatega kruha
300 g	Češnjevih paradižnikov
2 celi	Mini kumari
200 g	Razkoščičenih črnih oliv
1 cela	Majhna rdeča čebula
100 g	Kaper
40 g	Pinjol
20 g	Sveže bazilike
8 žlic	Ekstra deviškega oljčnega olja
4 žlice	Belega balzamičnega kisa
1 žlička	
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

- 1 V neoprijemljivi ponvi na suho popražite pinjole, dokler lepo ne porjavijo. Nato jih postavite na stran.
- 2 Polnozrnat kruh natrgajte na gržljaj velike koščke in ga v isti ponvi z malo oljčnega olja pražite do hrustljavega, nato pa pustite, da se ohladi.
- 3 Češnjeve paradižnike operite in narežite na četrtine. Mini kumari operite in narežite na rezine. Večje kapre razpolovite, vsem pa odstranite peclje. Rdečo čebulo olupite, razpolovite, nato pa narežite na zelo tanke obročke. Vse sestavine dajte v skledo za solato.
- 4 Baziliko splaknite, ji popolnite liste in jih grobo raztrgajte. Skupaj s črnimi olivami jo dodajte k ostalim sestavinam.
- 5 Oljčno olje, kis, origano, ščepec soli in sveže mletega popra zmešajte v preliv, nato pa polijte po preostalih sestavinah in dobro premešajte.
- 6 Hrustljave koščke polnozrnatega kruha vmešajte v solato, nato pa slednjo preložite na krožnike in postrezite s pinjolami.

