



Средиземноморский салат с гренками и рикоттой

🕒 15–20 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Поджарьте кедровые орешки на сковороде до золотисто-коричневого цвета и отложите пока в сторону.
- 2 Нарезьте чабатту кубиками и обжарьте на оливковом масле до золотистого цвета.
- 3 Вымойте и обсушите руколу. Разрежьте томаты черри на четвертинки.
- 4 Покрошите над салатом рикотту.
- 5 Для заправки смешайте все ингредиенты, и заправьте салат. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 г	Чибатта
70 г	Кедровые орешки
170 г	Рукола
100 г	Томаты черри
70 г	Рикотта

Для заправки

3 ст.л.	Бальзамический соус
1 ч.л.	Мед
0.5 шт.	Сок половинки лимона
1 ст.л.	♦ Приправа Тоскана. Итальянская кухня
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный горошек

ПОДСКАЗКА: Перед тем как поджарить хлеб, натрите его чесноком. Так получится еще вкуснее и ароматнее!

