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. Нарежьте чиабатту 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!

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

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Чиабатта
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