



Середземноморський хлібний салат із рикоттою

🕒 15—20 хв 🍴🍴🍴

Приготування

- 1 Підсмажити кедрові горіхи на сковороді до золотистого кольору, відкласти.
- 2 Нарізати чіабату кубиками та підсмажити на оливковій олії до золотистої скоринки.
- 3 Руколу вимити і висушити. Розрізати помідори черрі на четвертинки.
- 4 Посипати салат рикоттою.
- 5 Для приготування заправки змішати решту інгредієнтів і заправити салат.

Інгредієнти 4 порц.

🍴 = Kotányi Produkte

200 г	Чіабата
70 г	Кедрові горіхи
170 г	Рукола
100 г	Помідори черрі
70 г	Рикотта

Для заправки

3 ст.л.	Темний бальзамічний оцет
1 ст.л.	Мед
0.5 шт	Сік лимону
1 ст.л.	🍴 Томати з травами та оливками
1 pinch	🍴 Сіль морська йодована
1 pinch	🍴 Чорний перець горошок

ПІДКАЗКА: Перед смаженням додайте в хліб подрібнений часник; від цього салат стане ще смачнішим!

