

Середземноморський хлібний салат із рікоттою

15—20 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

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

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

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 рікоттою.
5. Для приготування заправки змішати решту інгредієнтів і заправити салат.

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