



# Салата с крутони, рикота и средиземноморски дресинг

🕒 15–20 Минути   

## Подготовка

- 1 Разбъркайте необходимите съставки за дресинга и оставете настрана, докато приготвяте останалите стъпки.
- 2 Запечете кедровите ядки на тиган без мазнина, докато придобият лек загар.
- 3 Нарезете хляба на кубчета и запържете в малко зехтин, за да стане хрупкав.

**СЪВЕТ:** Можете да използвате и друг вид хляб, ако не откривате Чабата.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Хляб Чабата
70 g	Кедрови ядки
170 g	Рукола
100 g	Чери домати
70 g	Сирене рикота

### За дресинга

3 с.л.	Балсамов оцет
1 ч.л.	Мед
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
½ ч.л.	♦ Люто чили
	Сокът на половин лимон
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 4 Измийте и подсушете руколата и доматиите. Нарезете доматиите на половинки или четвъртинки и сложете в чиния, заедно с руколата.
- 5 Разделете руколата на по-малки парченца и сложете върху салатата. Добавете кедровите ядки, овкусете с дресинга и се насладете!

