



# 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.<br>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!

