

Chlebový salát s ricottou a středomořským kořením

15—20 Min

Preparation

1. Piniové oříšky opražte na pánvi dozlatova a dejte stranou.
2. Ciabattu nakrájejte na kostičky a opečte na olivovém oleji dozlatova.
3. Rukolu omyjte a oklepejte. Cherry rajčátka nakrájejte na čtvrtky.
4. Na salát rozdrobte ricottu.
5. Pro přípravu zálivky smíchejte zbývající ingredience a salát jimi přelijte.

HINT: Před opékáním ochuťte chleba rozdrceným česnekem; salát tak bude ještě chutnější!

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

200 g	Ciabatta
70 g	Piniové oříšky
170 g	Rukola
100 g	Cherry rajčata
70 g	Ricotta

Dresink

3 pol.lž.	Tmavý balzamikový ocet
1 č.lž.	Med
0.5 pol.lž.	Citronová šťáva
1 pol.lž.	archive: Těstovinový salát
1 špetka	Mořská sůl s jódem
1 špetka	Pepř černý celý