



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 rozdroceným 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.	♦ Těstovinový salát
1 špetka	♦ Mořská sůl s jódem
1 špetka	♦ Pepř černý celý

