



Chlebový šalát s ricottou a stredomorským korením

🕒 15—20 Min 

Príprava

- 1 Opražte píniové oriešky na panvici do zlatista a odložte nabok.
- 2 Ciabattu nakrájajte na kocky a opečte na olivovom oleji do zlatista.
- 3 Rukolu umyte a vytraste dosucha. Prekrojte cherry paradajky na štvrtiny.
- 4 Rozdrobte ricottu na šalát.
- 5 Na prípravu dresingu zmiešajte zvyšné prísady a zmiešajte šalát s dresingom.

NÁPOVEDA: Pred opečením pridajte na chlieb pretlačený cesnak; vďaka tomu bude šalát ešte chutnejší!

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

200 g	Ciabatta
70 g	Píniové oriešky
170 g	Rukola
100 g	Cherry paradajky
70 g	Ricotta

Na dresing

3 PL	Tmavý balzamikový ocot
1 ČL	Med
0.5 ks	Citrón, šťava
1 PL	♦ Talianske bylinky
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

