

# 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 Produkte

| | |
|---|---|
| 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 byliny |
| 1 štipka | Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 štipka | Čierne korenie celé |