



# Салата Панцанела с билков дресинг

🕒 25—30 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 500 g  | Пълнозърнест хляб           |
| 300 g  | Чери домати                 |
| 2 бр.  | Малки краставици            |
| 200 g  | Черни маслини, без костилки |
| 1      | Червен лук, малък           |
| 100 g  | Каперси                     |
| 40 g   | Кедрови ядки                |
| 20 g   | Босилек, пресен             |
| 8 с.л. | Зехтин, екстра върджин      |
| 4 с.л. | Бял балсамов оцет           |
| 1 ч.л. | ♦ Риган, ронен              |
| Щипка  | ♦ Морска сол                |
| Щипка  | ♦ Черен пипер на зърна      |

- 1 Препечете кедровите ядки в сух незалепващ тиган, докато покафеняят. Оставете настрана да изстинат.
- 2 Нарежете хляба на кубчета и препечете до хрупкавост в същия тиган с малко зехтин. Оставете да се охлади.
- 3 Измийте и нарежете чери домати на четвъртинки. Измийте и нарежете краставиците на половинки. Махнете дръжката на каперсите и разрежете всички по-големи каперси наполовина. Обелете червения лук, разполовете и след това нарежете на малки кръгчета. Добавете всички съставки в купа за салата.
- 4 Изплакнете босилека, откъснете листата и ги накъсайте. Добавете към останалите съставки заедно с черните маслини.
- 5 Смесете зехтина, оцета, ригана, щипка сол и прясно смлян пипер, за да направите дресинг, след това изсипете останалите съставки и разбъркайте добре.
- 6 Добавете хрупкави крутони към салатата, разпределете по чиниите и поръсете кедровите ядки отгоре.

