



# Барвиста Панцанелла з трав'яною заправкою

🕒 25—30 хв 🍴🍴🍴

## Приготування

### Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 500 г   | Цільнозерновий хліб           |
| 300 г   | Помідори чері                 |
| 2 шт.   | Міні-огірки                   |
| 200 г   | Чорні оливки без кісточок     |
| 1 шт.   | Червона цибуля, невелика      |
| 100 г   | Каперси                       |
| 40 г    | Кедрові горіхи                |
| 20 г    | Базилік свіжий                |
| 8 ст.л. | Оливкова олія першого віджиму |
| 4 ст.л. | Білий бальзамічний оцет       |
| 1 ст.л. | ♦ Орегано, подрібнений        |
| 1 щіпка | ♦ Сіль морська йодована       |
| 1 щіпка | ♦ Чорний перець горошок       |

- 1 Підсмажити кедрові горіхи на сухій сковороді з антипригарним покриттям, поки вони не підрум'яняться. Потім відкласти вбік.
- 2 Порізати цільнозерновий хліб на шматочки і підсмажити до хрусткої скоринки на тій же сковороді з додаванням оливкової олії. Дати охолонути.
- 3 Помити, розрізати помідори чері на четвертинки. Вимити і нарізати огірки. Видалити плодоніжки з каперсів, розрізати великі каперси навпіл. Червону цибулю почистити, розрізати навпіл, а потім нарізати тонкими кільцями. Покласти всі інгредієнти в миску.
- 4 Промити базилік, грубо порвати листя. Додати до решти інгредієнтів разом з маслинами.
- 5 Для заправки змішати оливкову олію, оцет, орегано, дрібку солі та свіжомеленого перцю. Полити заправкою решту інгредієнтів і ретельно перемішати.
- 6 Перемішати хрусткі цільнозернові крутони з салатом, розкласти готовий салат по тарілках та прикрасити кедровими горішками.

