

Барвиста Панцанелла з трав’яною заправкою

25–30 хв

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

Приготування

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.