



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 незалепащ 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 смян 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.

