

Farebná panzanella s bylinkovým dresingom

25–30 Min

Príprava

1. Opražte píniové oriešky na suchej nepriľnavej panvici, kým nebudú pekne hnedé. Potom odložte nabok.
2. Celozrnný chlieb natrhajte na kúsky a opečte do chrumkava na tej istej panvici s trochou olivového oleja. Nechajte vychladnúť.
3. Umyte a prekrojte cherry paradajky na štvrtiny. Umyte mini uhorky a nakrájajte ich na kolieska. Odstráňte stonky z kapár a prípadné veľké kapary prekrojte na polovicu. Ošúpte červenú cibuľu, prekrútil na polovicu a potom na tenké krúžky. Zmiešajte všetky prísady v šalátovej mise.
4. Opláchnite bazalku, otrhajte lístky a nahrubo ich natrhajte. Pridajte k ostatným prísadám spolu s čiernymi olivami.
5. Vytvorte dresing zmiešaním olivového oleja, octu, oregana, štipky soli a čerstvo mletého korenia, potom ho nalejte na zvyšné prísady a dôkladne premiešajte.
6. Zamiešajte chrumkavé celozrnné krutóny do šalátu, hotový šalát naberte na taniere a ozdobte píniovými orieškami.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Celozrnný chlieb
300 g	Cherry paradajky
2 kus	Mini uhorky
200 g	Čierne olivy, bez kôstky
1 kus	Červená cibuľa, malá
100 g	Kapary
40 g	Píniové oriešky
20 g	Bazalka, čerstvá
8 PL	Olivový olej, extra panenský
4 PL	Biely balzamikový ocot
1 ČL	Oregano drvené
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé