



Mediteranska kruhova solata z rikoto

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 Pinjole prepražite v ponvi do zlato rjave barve in jih odložite na stran.
- 2 Ciabatto narežite na kocke in zlato rjavo prepražite na oljčnem olju.
- 3 Rukolo operite in posušite. Češnjeve paradižnike narežite na četrtine.
- 4 Na solato nadrobite rikoto.
- 5 Za pripravo preliva zmešajte preostale sestavine in preijte solato.

NAMIG: Pred praženjem kruhu dodajte zdrobljen česen; tako bo solata še bolj okusna!

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Ciabatte
70 g	Pinjol
170 g	Rukole
100 g	Češnjevih paradižnikov
70 g	Rikote

Za preliv:

3 žlička	Temnega balzamičnega kisa
1 žlica	Medu
0.5	Limone (sok)
1 žlica	♦ Toskana, začimbna mešanica
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Popper črni celi

