



Salata od kruha s ricottom i mediteranskim začinima

🕒 15–20 Min   

Priprema

- 1 Pinjole kratko prepržite na tavi dok ne poprime zlatnu boju pa ih ostavite sa strane.
- 2 Ciabattu narežite na kockice i prepecite na maslinovom ulju dok ne postane zlatno hrskava.
- 3 Rikolu operite i dobro osušite. Cherry rajčice narežite na četvrtine.
- 4 Ricottu izmrvite preko salate.
- 5 Za dressing pomiješajte preostale sastojke i prelijte salatu.

SAVJET: Prije tostiranja kruhu dodajte malo protisnutog češnjaka – salata će biti još ukusnija!

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Ciabatta kruha
70 g	Pinjola
170 g	Rikule
100 g	Cherry tajčica
70 g	Ricotta sira

Za dressing:

3 žlice	Balzamičnog octa
1 žličica	Meda
0.5 kom	Soka limuna
1 žlica	♦ Začinsko bilje za salatu
1 prstohvat	♦ Morska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

