



Šarena panzanella s biljnim preljevom

🕒 25–30 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Kruha od punog zrna
300 g	Cherry rajčica
2 kom.	Mini krastavaca
200 g	Crnih maslina, bez koštice
1 kom.	Crvenog luka, mali
100 g	Kapara
40 g	Pinjola
20 g	Bosiljka, svježeg
8 jušnih žlica	Maslinova ulja, ekstradjevičanskog
4 jušne žlice	Bijelog balzamičnog octa
1 čajna žličica	♦ Organski origano usitnjeni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

- 1 Tostirajte pinjole u suhoj tavi s neprianjajućim slojem do lijepe smeđe boje. Zatim ostavite sa strane.
- 2 Nakidajte kruh od punog zrna na komade veličine zalogaja i popržite tako da postanu hrskavi na istoj tavi. Ostavite da se ohlade.
- 3 Operite i narežite cherry rajčice na četvrtine. Operite i narežite mini krastavce. Uklonite stabljike s kapara, a velike kapare, ako ih ima, prerežite napola. Ogulite crveni luk, prepолоvite ga, a zatim izrežite na tanke kolutiće. Stavite sve sastojke u zdjelu za salatu.
- 4 Isperite bosiljak, otkinite listove i grubo i natrgajte. Dodajte ostale sastojke i crne masline.
- 5 Pomiješajte maslinovo ulje, ocat, origano, prstohvat soli i svježe mljeveni papar kako biste dobili preljev, zatim prelijte preko ostalih sastojaka i dobro promiješajte.
- 6 Pomiješajte hrskave krutone od integralnog brašna sa salatom, servirajte gotovu salatu na tanjure i ukasite pinjolima.

