



# Śródziemnomorska sałatka chlebowa z ricottą

🕒 15—20 Min 

## Przygotowanie

- 1 Orzeszki piniowe prażymy na patelni na złoty kolor i odkładamy na bok.
- 2 Ciabattę pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z oliwek na złoty kolor.
- 3 Rukolę myjemy i osuszamy. Pomidorki koktajlowe pokrój na ćwiartki.
- 4 Pokrusz ricottę na sałatkę.
- 5 Aby przygotować sos sałatkowy, połącz pozostałe składniki i udekoruj sałatkę.

**WSKAZÓWKA:** Przed opiekaniem dodaj do chleba zmiażdżony czosnek; dzięki temu sałatka będzie jeszcze smaczniejsza!

## Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 200 g | Ciabatta             |
| 70 g  | Orzeszki piniowe     |
| 170 g | Rukola               |
| 100 g | Pomidorki koktajlowe |
| 70 g  | Ser Ricotta          |

### Na sos sałatkowy

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 3 łyżki    | Ciemny ocet balsamiczny              |
| 1 łyżeczka | Miód                                 |
| 0.5 szt    | Sok z cytryny                        |
| 1 łyżka    | 🔥 Sos Sałatkowy Grecki               |
| 1 szczypta | 🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 szczypta | 🔥 Pieprz Czarny ziarnisty            |

