



Színes kenyérsaláta zöldfűszeres öntettel

🕒 25–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Pirítsuk aranybarnára a fenyőmagot egy tapadásmentes serpenyőben, és tegyük félre.
- 2 Tépkedjük a teljes kiőrlésű kenyeret falatnyi darabokra, és pirítsuk ropogósra egy kevés olívaolajon. Hagyjuk kihűlni.
- 3 Mossuk meg és vágjuk negyedekre a kockáztatott paradicsomot. Mossuk meg és szeleteljük fel az uborkát. Távolítsuk el a kapribogyók szárát, és vágjuk félbe a nagyobb darabokat. Hámozzuk meg a lilahagymát, vágjuk félbe és vékonyan szeleteljük fel. Tegyük az összes hozzávalót egy salátástálba.
- 4 Mossuk meg a bazsalikomot, szedjük le a leveleit, és tépkedjük darabokra. Adjuk a többi hozzávalóhoz a fekete olajbogyóval együtt.
- 5 Az öntethez keverjük össze az olívaolajat, az ecetet, az oregánót, egy csipet sót és a frissen őrült borsot, majd az egészet öntsük a többi hozzávalóra, és alaposan keverjük össze.
- 6 Forgassuk a salátához a ropogós teljes kiőrlésű krutonokat, szedjük tányérokra a kész salátát, és szórjuk meg fenyőmaggal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Teljes kiőrlésű kenyér
300 g	Kockáztatott paradicsom
2 db	Miniuborka
200 g	Magozott fekete olajbogyó
1 db	Kis lilahagyma
100 g	Kapribogyó
40 g	Fenyőmag
20 g	Friss bazsalikom
8 ek.	Extra szűz olívaolaj
4 ek.	Fehér balsamecet
1 tk.	♦ Bio oregánó, morzsolt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

