

Selský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zralá rajčata 400 g
- Jarní cibulky 5 ks
- Plátky bílého chleba 4 ks
- Barevné papriky 2 ks
- Čerstvá bazalka 1 svazek
- Olivový olej 5 lžíce
- Červený vinný ocet 2.5 lžíce
- Nakládané kapary 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chléb nakrájíme na kostičky a opečeme je nasucho v troubě vyhřáté na 180°C. nemusí zhnědnou stačí aby byly křupavé. Rajčata omyjeme, papriky zbavíme semínek a nakrájíme na kostky. Nasypeme je do misky a přidáme očištěné a na kousky nakrájené jarní cibulky a opečený chléb. V misce prošleháme olej s vinným octem a nasekaným česnekem, vmícháme kapary a nakrájené lístky bazalky a touto zálivkou pokropíme zeleninu s chlebem v misce. Vše osolíme, opepříme, opatrně promícháme a salát necháme před podáváním 30 minut odležet v chladu.

Poznámka:

půl hodiny odležet