

Panzanella

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Rajčata 200 g
- Sardinky v oleji 1 balení
- Balsamický dresink 120 g
- Salátová okurka 100 g
- Světlý toastový chleba 4 plátek
- Červená cibule 50 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Kapary 10 ks
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky toastového chleba pokapeme částí dresinku a necháme nasáknout. Rajčata omyjeme a nakrájíme na osminky. Okurku omyjeme, cibuli oloupeme a obojí nakrájíme na půlkolečka. Na dno mísy naskládáme namočené plátky chleba a na ně rozložíme nakrájená rajčata. Posypeme je okurkou a cibulí a přidáme odkapané sardinky rozmačkané vidličkou. Vše dochutíme solí, pepřem, pokapeme olivovým olejem a zbytkem balsamického dresinku a necháme krátce odležet. Před podáváním posypeme salát kapary.