

Panzanella

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 6 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Cibule, nasekaná najemno 0.5 ks
- Česnek, rozmělněný nožem 2 stroužek
- Rajčata 400 g
- Okurka, na půl kolečka 0.5 ks
- Kapary 1 hrst
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 1 svazek
- Lámankový chleba 400 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ocet našlehejte ve větší míse s olejem, aby se tekutiny spojily. Přidejte sůl, pepř, cibuli i česnek. Rajčata omyjte a pokrájejte na středně velké kostičky. Okurku oloupejte, podélně přepeulte a pokrájejte na půlkolečka. Poté obojí dejte do mísy, přisypte kapary a petrželku a promíchejte. Podle chuti dosolte. Chleba nasucho opečte v troubě nebo toustovači, pokrájejte na kostičky a ještě teplý

přimíchejte do salátu.