

Panzanella

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vinný ocet 1 lžíce
- olivový olej 5 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- cibule 1.5 ks
- česnek 1 stroužek
- rajče 400 g
- okurka 0.5 ks
- kapary 1 hrst
- petrželka 1 svazek
- lámankový chleba 400 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

Ocet našleháme ve větší míse s olejem, aby se tekutiny spojily. Přidáme sůl, pepř, cibuli a česnek. Rajčata pokrájíme na středně velké kostičky. Okurky oloupeme, podélně přepůlíme a pokrájíme na půlkolečka. Poté dáme obojí do mísy, přisypeme kapary a petrželku a promícháme. Podle chuti dosolíme. Chleba nasucho pečeme v toustovači, pokrájíme ho na kostičky a teplý přimícháme do salátu.