

Panzanella



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **367** Ocena: **4055**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- około 1 kg pomidorów (zwykłych, koktajlowych, różnych kolorów, wielkości, itd.)
- 3-4 kromki chleba
- gałązka świeżego rozmarynu
- 2-3 ząbki czosnku
- garść świeżej bazylii
- Oliwa z oliwek
- świeżo mielony pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw chleb kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek. Następnie dorzucamy do niej rozgnieciony ząbek czosnku i gałązkę rozmarynu. Chwilę podsmażamy, a później dorzucamy pokrojony chleb. Smażymy na średnim ogniu, aż grzanki się zarumienią i będą chrupiące. Z gotowych usuwamy czosnek i rozmaryn, pozostawiamy do wystudzenia.
- 2 Pomidory dokładnie myjemy i osuszamy. Następnie kroimy je dowolnie na mniejsze kawałki. Wrzucamy do miski. Pozostały czosnek drobno siekamy i dodajemy do pomidorów. Następnie doprawiamy wszystko oliwą z oliwek, świeżo mielonym pieprzem i solą.

Na koniec, przed podaniem sałatkę posypujemy posiekaną bazylią i grzankami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: