

PANZANELLA

Autor: **kucka2008**Przepisów: **38** Ocena: **3226**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- BIAŁY CHLEB (CZERSTWY), 50 DAG
- sol
- pieprz
- pomidory, 5
- czerwona cebula, 1
- OGOREK, 1
- cytryna, 1
- oliwa, 5 LYZEK
- OLWKI CZARNE, 4 LYZKI
- biały ocet winny, 1-2 LYZKI

Sposób przygotowania:

- 1 Chleb pokroic na male kawalki i namoczyc w zimnej wodzie ze szczypta soli. Odcisnac i przelozyc do duzej miski. Pomidory umyc, osuszyc, pokroic w czastki. Cebule obrac i pokroic w czastki. Ogorka obrac, przekroic wzdluz na pol , pokroic w polplastry i dodac do pomidorow. Cytryne umyc i ostrym nozem odkroic skorke (bialego nie odcinac). Skorke pokric na cieniutkie slupki i dodac do salatki. Wszystkie skladniki przelozyc do miski z pokrojonym chlebem. Obficie skropic salatke oliwa, przyprawic sola i pieprzem. Wstawic do lodowki. Przed podaniem skropic salatke octem i dodac oliwki, wymieszac.

Twoje notatki do przepisu: