

Włoska sałatka z grzankami

SKŁADNIKI

Grzanki: 1 bagietka/ chleb (czerstwy)
5 łyżek oleju

Sałatka: 600 g pomidorów
1 ogórek
1 papryka
(żółta/czerwona)
1 czerwona cebula
300 g rukoli / roszponki
Garść świeżej bazylii

Dressing: 150 ml oliwy z oliwek
50 ml białego octu
winnego
1 łyżeczka musztardy
1 łyżka miodu
Sól, pieprz, zioła włoskie suszone (tymianek, rozmaryn)



PRZYGOTOWANIE

Bagietkę pokroić w kostkę. Skropić odrobiną oleju rzepakowego i wymieszać z 1 łyżką rozmarynu, tymianku i odrobiną soli. Rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez ok. 15 minut w temperaturze 180°C (termoobieg).

Pomidory, ogórka i paprykę pokroić w kostkę. Czerwoną cebulę posiekać w paski. Umieść wszystko w dużej misce. Umyć sałatę i odwirować do sucha. Aby przygotować dressing, połączyć wszystkie składniki w słoiku i energicznie wstrząsnąć. Doprawić do smaku.

Dodać liście bazylii.

Wszystkie składniki wymieszać tuż przed podaniem.