

Pożywna panzanella



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	4 sztuki
ogórek	1 sztuka
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 sztuki
oliwki	1 garść
ocet winny	3 łyżki
oliwa	4 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżka
natka pietruszki	
sól, pieprz, cukier	do smaku
chleb	8 kromek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokroić w grubą kostkę, rozsypać na blasze piekarnika i skropić oliwą. Wstawić do piekarnika na ok. 20 minut. W tym czasie umyć pomidory i pokroić je w ósemki. Ogórek pokroić w kostkę i pociąć dymkę ze szczypiorkiem. Oliwki osączyć z zalewy, zaś natkę drobno posiekać. Tak przygotowane składniki wymieszać z grzankami. Oba rodzaje octu utrzeć z oliwą. Doprawić solą i pieprzem (ew. cukrem). Tym sosem polać sałatkę.