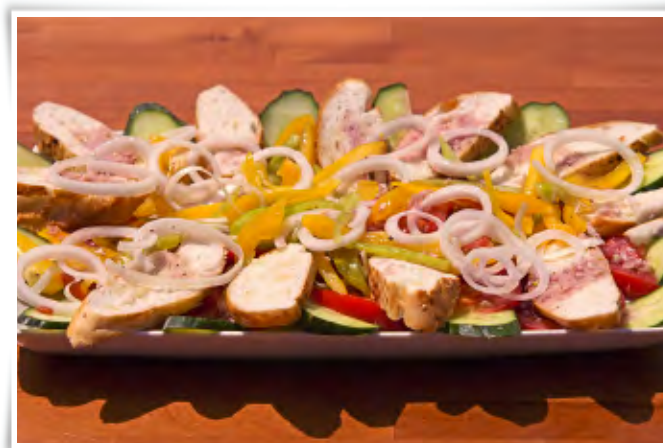




Салата Панзанела

Ова е италијанска салата која малку ја изменивме, но концептот е ист - Панзанела е одлична салата во која можете да го искористите стариот леб и да го натопите со свеж и сочен зеленчук и вкусен прелив.



Состојки:

- 1/2 багет леб
- 3-4 домати
- 1 краставица
- 1 кромид
- 1 жолта пиперка
- 1 зелена пиперка

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 2 главици лук
- 1 супена лажица сенф
- 3-4 супени лажици маслиново масло
- вински оцет, сол и бибер по вкус

Чекор 1

Овој рецепт се подготвува без готвење, само исечкајте ги состојките - однапред размислете за тоа како сакате да изгледа салатата.

Често се случува да јадеме со очите, а салатите се одлична можност да бидете креативни!

Чекор 2

Исечкајте го стариот леб на тенки парчиња и почнете со подготовка на салатата.

Врз парчињата наредете ги сечканите домати, краставицата, кромидот и пиперките.

Ние користиме четириаголна чинија.

Чекор 3

За подготовка на преливот прво ситно исечкајте го лукот. Целта ни е преливот малку да крцка. ж

Потоа ДОБРО измешајте ги сенфот, оцетот, 3-4 лажици маслиново масло, солта, биберот и лукот и прелијте ја салатата.

Совет

Подгответе одличен оброк од стариот леб и зеленчукот кој што го имате во фрижидерот за неколку минути - оригиналната салата содржи и ливчиња свеж босилек, а како прелив можете да користите и песто сос.

Слободно додадете и малку пармезан, бидете креативни!



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk