



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Panzanella

Na našu „freestyle“ panzanellu budete potrebovať (pre 4 osoby):

- 1 kg mix paradajok
- 2 červené cibule
- 2 veľké krajce (ideálne) talianskeho chleba typu Ciabatta
- 1 žltú a 1 červenú papriku
- 1 papričku jalapeños
- 3 lyžice kvalitného EV olivového oleja
- 1 lyžica červeného vínneho octu
- hrst lístkov čerstvej bazalky
- 1 lyžičku sušeného oregana
- na jemno nastrúhany parmezán (množstvo voliteľné)
- 2 pretlačené strúčiky cesnaku
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Paradajky (všimnite si fotku vyššie, že sa bavíme naozaj o všetkých možných druhoch) narežte na rôzne tvary: malé stačí rozpoliť, veľké narezat' na plátky. Postupujte rôzne, malé paradajky občas režte pozdĺžne, občas na šírku, dostanete tak zaujímavú textúru šalátu. Vložte do veľkej misky, osol'te a okoreňte, zasypte oreganom, pridajte olivový olej a ocot, dobre premiešajte a nechajte postáť aspoň päť minút.

Papriky a jalapeños tiež nasekajte a pridajte k paradajkám. Chlieb natrhajte alebo narežte na nie úplne pravidelné tvary a dobre opečte na troche olivového oleja. Všetko potom dobre zmiešajte a dochuťte soľou a korením. Hotovo! Na tanieroch panzanellu zasypte parmezánom a na každú porciu pridajte aj lístky čerstvej bazalky. Toto je naozaj skvelý šalát, ktorý si zamilujete. Môžte ho podávať ako prílohu k rôznym grilovaným pokrmom, ale v horúcom lete je toto ideálny ľahký obed, ktorý vás nielen zasýti, ale aj osvieži.