

Salata sa suvim hlebom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kriške**starog hleba
- **1 dl**vode
- **1 dl**vinskog sirceta
- 1ljubicasti luk
- **4 veca**paradajza
- **10**listica bosiljka
- **50 ml**maslinovog ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu**origano

Priprema

Tajna nije da obožavam Italijansku kuhinju, Brza priprema, pristupacni sastojci i bogatstvo ukusa. Takva je i ova salata i kako kaže moja prijateljica Slaa, od nje je sve krenulo. :) napravite i uverite se da je salata odlicna. Suvi hleb potopite u mešavinu sirceta i vode. Sirce bi trebalo biti vinsko ili jabukovo, a hleb domaci bez ikakvih dodataka (jaja, mleka, margarina...). Omekšali hleb dobro rukama ocedite od tecnosti i izmrвите ga u ciniju. Dodajte luk. Nasecite paradajz na komade i desetak listica bosiljka. Dobro prelte uljem, ako imate maslinovo ulje, ili suncokretovim. Dodajte soli i origana po ukusu. Promešajte, ohladite obavezno pre serviranja. :)

Savet