

Panzanella hladna salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** suvi hleb
- **po potrebi** jabukovo sirce
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** paradajz
- **po potrebi** listići bosiljka
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po potrebi** crni luk
- **po potrebi** origano
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **1 kutija** komadici tunjevine

Priprema

U činiju u mešavini sirceta i vode potopiti suvi hleb. Omekšali hleb dobro rukama ocedite od tecnosti i izmrvite ga u činiju. Dodajte luk secen na kriškice, trebao bi biti onaj ljubicasti da bi se ispoštovao recept, ali može i običan kao kod mene. Nasecite paradajz na komade i desetak listića bosiljka. Dodajte dobro oceene komadice tunjevine. Prelijte uljem, dodajte soli i origano po ukusu. Lagano viljuskom promešajte, ohladite i uverite se da je salata odlična...

Savet