



### Suroviny

2 velká zralá rajčata nakrájená na kousky  
1 velká cibule nakrájená na kolečka  
1 oloupaná okurka nakrájená na kousky  
natrhané lístky bazalky

400 g plátkového chleba  
**ocet z bílého vína**  
**extra panenský olivový olej**  
**sůl**  
pepř

## PANZANELLA

**Jednoduchý a typický letní pokrm z toskánského venkova, který se podává za studena. Suroviny pro 4 osoby.**

### Příprava:

Nejprve ponořte cibuli alespoň na dvě hodiny do vody a octa. Z chleba odkrojte kůrku a namočte ho do vody a octa, ale nenechte příliš nasáknout. Chleba vyždímejte, natrhejte na kousky a dejte do velké salátové mísy. Z cibule vylijte vodu s octem a přidejte ji k chlebu, pak přidejte rajčata, okurku a bazalku. Promíchejte, osolte, opepřete, zalijte olivovým olejem, případně octem. Nechte v lednici alespoň hodinu a pak při pokojové teplotě servírujte.



PŘEDKRMY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST