



PANZANELLA

🕒 30 minut 🗨️ Łatwy 🍴 Sałatki i sosy

Przepis przygotowany przez **truetastehunters**

Składniki

- 1/2 małego bochenka ulubionego chleba
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- 250 g dużych pieczarek
- 5 dużych, dojrzałych pomidorów
- 1 czerwona cebula
- 1/2 zielonego ogórka
- 1 gałązka selera naciowego
- 10 zielonych oliwek
- 10 czarnych oliwek
- 2 garście rozszonki
- 2 łyżki octu winnego Monini
- 4 łyżki smakowej oliwy z oliwek extra vergine Monini Bazylija
- pęczek świeżej bazylii
- sól, pieprz



Przygotowanie

Chleb kroję w 1,5-2 cm kostkę. Wrzucam na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Skrapiam 2 łyżkami smakowej oliwy extra vergine Monini Bazylija i posypuję oregano, bazylią i dużą szczyptą soli. Mieszam wszystko rękoma i wstawiam do piekarnika nastawionego na 200 st. C na 8-10 min. Na patelni rozgrzewam 1 łyżkę smakowej oliwy extra vergine Monini Bazylija i wrzucam na nią połówkę pieczarek. Solę i smażę na rumiano. Pomidory kroję na większe kawałki. Dodaję cebulę posiekaną w pół krążki, pokrojone na mniejsze kawałki oliwki, seler naciowy i bazylię oraz rozszonkę. Wrzucam gotowe grzanki, ocet winny oraz smakową oliwę zextra vergine Monini Bazylija. Wszystko mieszam dokładnie rękami, lekko rozgniatając pomidory i grzanki.

Z miłości
do Oliwy