

# Италианска салата с хляб (Пандзанела)

## За рецептата

Италианската селска салата с узрели домати и хляб – Пандзанела, е перфектно блюдо за лятото. Имайте предвид, че когато използвате пресни домати, вкусният им сок не трябва да се изхвърля. Затова ги разбъркайте с малко сол и ги оставете да се отцедят в голяма цедка поставена над купа. След това включете сока в дресинга за салатата с хляб за по свеж вкус. Препичането във фурната на твърд хляб до светло златисто кафяво ще придаде на пандзанелата приятен вкус и ще позволи на дресинга да се просмуче в парчетата хляб, преди да сме разбъркали вътре и доматиите. За последно добавете нарязани на тънко краставици и шалот за по-голяма хрупкавост, заедно с накълцан босилек. Те ще придадат на салатата приятна свежест. Успехът на тази рецепта зависи от зрелостта на доматиите и качеството на зехтина.



*Италианска салата с хляб  
(Пандзанела)  
за 4 порции*

## Продукти

250 до 500 г италиански или френски селски хляб, нарязан на парченца от по 2,5 см. (6 чаши); ½ чаша зехтин екстра върджин; сол и пипер; 750 г домати с изрязана сърцевина и с очистени семена нарязани на парченца от по 2,5 см.; 3 супени лъжици оцет от червено вино; 1 обелена, разполовена надлъжно с очистени семена и нарязана на тънко краставица, 1 шалот (дребен лук) нарязан на тънко, ¼ чаша накълцан пресен босилек.

## Приготвяне

1. Нагласете скарата на фурната по средата и затоплете до 200°C. Разбъркайте хляба с 2 супени лъжици зехтин и с ¼ чаена лъжичка сол.

Подредете го в един единствен слой върху лист за печене и препичайте докато започне да става светло златист (15 до 20 минути), разбърквайки по средата на печенето. Оставете да се охлади напълно върху листа за печене.

2. В голяма купа внимателно разбъркайте доматиите с ½ чаена лъжичка сол. Прехвърлете ги в цедка и ги поставете над купа да се отцедят 15 минути, разбърквайки ги от време на време.

3. В получения доматиен сок разбийте оцет, останалия зехтин и ¼ чаена лъжичка черен пипер. Добавете хляба и разбъркайте, за да попие сока. Оставете да престои 10 минути, бъркайки от време на време.

4. Добавете доматиите, краставиците, шалота и босилека в купата с хляба и разбъркайте хубаво. Подправете със сол и пипер, за да овкусите. Сервирайте веднага и да ви е сладко...

**Мая Гелева**

*По списание Best-ever salads*