



Ingredience

- NIKAL Olivového oleje Extra
- NIKAL Salátové koření
- 2-3 Ciabatty
- 4 česnekové stroužky
- 250 g sýru Feta
- 300 g rajčat - malých
- 3 větvičky bazalky
- 2 větvičky máty
- 1 lžička citrónové šťávy
- hrubá, mořská sůl

Letní salát se sýrem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Troubu rozejdeme na 180° C. Ciabattu nakrájíme na větší kostky nebo natrháme. 4 česnekové stroužky rozmačkáme nožem nebo pomocí lisu na česnek. Na kostičky nakrájíme sýr Feta.

Kostky ciabatty, česnek, rajčátka a sýr vložíme do pečící formy, pokapeme asi 2 lžícemi **NIKAL Olivového oleje Extra** a dobře promícháme. Vložíme do trouby asi na 20 minut.

Natrháme na menší kousky lístky bazalky a máty. Salát vyndáme z trouby a přimícháme bylinky. Dochutíme lžičkou citrónové šťávy, lžičkou **NIKAL Olivového oleje Extra** a **NIKAL Salátovým kořením**.

Servírujeme na talíři a posypeme troškou hrubé mořské soli.

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Nutriční hodnoty na jednu porci: tuk: 22,8 g • sacharidy: 40,0 g
bílkoviny: 16,6 g • vlákniny: 3,0 g • Energetická hodnota: 434 kcal