Letný šalát so syrom

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 180 °C. Ciabattu nakrájame na väčšie kocky. Cesnak prelisujeme, syr nakrájame na kocky. Kocky ciabatty, cesnak, menšie paradajky a syr vložíme do formy na pečenie, pokvapkáme 2 lyžicami oleja, premiešame a vložíme do rúry na 20 minút. Na menšie kúsky natrháme lístky bazalky a mäty. Šalát vyberieme z rúry a pridáme bylinky. Dochutíme lyžičkou citrónovej šťavy, olejom a korením. Posypeme hrubou soľou.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 250 g
- **Paradajky** - 300 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Citróny** - 5 g
- **Mäta pieporná** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá110 g** - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE