

Panzanella su burata, persikais ir uogomis

[Atverti receptą svetainėje](#)

Ingredientai

- Įvairių pomidorų, skirtingų spalvų, dydžių, kuo labiau prinokusių.
- Kelių dienų senumo čiabatos ar panašios duonos, tokios kur jau nebevalgysit, nes nebešviežia, bet ir neišmetat, nes vis dar gera.
- Persikų, rinkitės prinokusius, bet vis dar tvirtus, mes juos karamelizuosim keptuvėje, tad turi neištižti apkepami.
- Šviežios buratos.
- Jei turite ir norite galite papildomai įpjaustyti šviežių agurkų, ridikėlių, kuo daugiau spalvų ir tekstūrų tuo įdomiau.
- Paskaninimui ir papuošimui uogų - šilauogių, aviečių, braškių ir žalumynų - šviežio baziliko, mėtų lapelių, šviežių čiobrelių.
- Gero alyvuogių aliejaus.
- Skanios maldon tipo druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų.

Gaminimo eiga

1. Pomidorus gerai nuplaukite po tekančiu vandeniu ir nusausinkite. Supjaustykite dideliais gabalais. Vyšninius pomidoriukus perpjaukite pusiau.
2. Čiabatą suplėšykite, jei tvirtesnė - sulaužykite į smulkesnius gabalus.
3. Į pasirinkto indo dugną sudėkite čiabatą, ant viršaus išdėliokite pomidorus, gražiai paskirstykite, kad visur būtų įvairesnių pomidorų.
4. Jei naudosite šviežius agurkų, ridikėlius, supjaustykite ir paskleiskite ant pomidorų.
5. Persikus perpjaukite per pusę, išimkite kauliukus, ir padalinkite į kelias mažesnes skilteles, jas apkepkite gerai įkaitintoje keptuvėje. Idealu jei turite keptuvę banguotu paviršiumi, steikui kepti. Jei salotas gaminate tuo pat metu, kuomet šalia užkaistas grilius, kepkite griliuje. Specialiai dėl kelių persikų griliaus deginti tikrai neverta. Persikus reikia lengvai apkepti, tik kad atsirastų rusvas paskrudimas, lengvai karamelizuotųsi. Jokių būdu nereikia leisti, kad ištižtų, turi likti tvirti.
6. Persikus išdėliokite ant pomidorų.

7. Buratą padalinkite rankomis į keturias dalis ir dėkite ant salotų viršaus.
8. Viską gausiai pašlakstykite skaniu extra virgin alyvuogių aliejumi, pagardinkite maldon druskos dribsniais.
9. Beliko papuošti uogomis ir žalumynais.
10. Paruoštas pagražintas vasaros salotas panzanella, tiekite į stalą. Tegul atrodo gražiai ir jį puošia. Beje, kaip tik šiuo metu jos gaminasi, duona indo dugne sugeria pomidorų, buratos, aliejaus sunką ir minkštėja, burata šildama skanėja. Būtų gerai visgi ne vėliau kaip po pusvalandžio valgyti, ypač karštą vasaros dieną venkite ilgesniam laikui palikti maistą saulėtoje vietoje.

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook