



**סלט פנזנלה איטלקי או בשמו האחר סלט לחם ישן  
גרסת הקרניבורים  
להגשה ל4 סועדים**



4 כוסות לחם לבן ישן (אפשר ג'בטה  
וגם בגט) חתוך לקוביות.  
2 שיני שום כתושות  
 $\frac{1}{2}$  כוס שמן זית  
2 כפות שמן שומשום  
 $\frac{1}{3}$  כוס חומץ בלסמי  
2 כוסות עגבניות חתוכות לקוביות  
בצל אדום, קצוץ  
פלפל אדום, קצוץ  
 $\frac{1}{4}$  כוס זיתי קלמנטה מגולענים  
 $\frac{1}{4}$  כוס כוסברה קצוצה, אפשר להחליף  
בנענע, בזיליקום, טרגון ועוד.  
מלח ופלפל שחוק  
200 גרם חזה עוף טרי.





מחממים את התנור לחום גבוה  
מתבלים את קוביות הלחם עם שמן זית ו-5-6 זיתים  
ומניחים הכל בתבנית בתנור למשך 10 דקות





**מטבלים את העוף בשמן זית ותבלינים שאוהבים, אני שמתי  
קצת רוטב צ'ילי מתוק.**

**אופים בתנור 10 דקות בחום גבוה.**

**מוציאים וחותכים לפרוסות קטנות**





בזמן שהכל בתנור, מעבירים את כל הירקות לקערה גדולה.  
מערבבים ביחד את כל מרכיבי הרוטב (שמן שומשום, חומץ  
בלסמי, מעט שמן זית שנשאר)  
מוסיפים לקערה את קוביות הלחם ואת חתיכות העוף.  
יוצקים מעל את הרוטב ומערבבים.  
מעבירים לצלחות הגשה.





מגישים...



**הנאה מובטחת!**

**שנהיה בקשר: [MeirCookBook@gmail.com](mailto:MeirCookBook@gmail.com)**

**כלים: [סטודיו אדמה](#)**