סלט לחם לבנוני

רכיבים:

שתי פיתות, פתוחות ומופרדות

מלפפון, חתוך דק מאוד

14 עגבניות שרי, חצויות

3 בצלים ירוקים, קצוצים

1 שומר קטן, נקי מהגבעולים והעלים החיצוניים וחתוך לקוביות

2 גבעולי סלרי, חתוכים

2 כפות של עלי מנטה, קצוצים

צרור פטרוזיליה קצוצה, גס

לרוטב:

¼ כוס שמן זית

מיץ מלימון אחד

שן שום קצוצה דק

½ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מערבבים היטב את הירקות החתוכים, מכסים ומכניסים למקרר.

2. מחממים תנור ל-180 מעלות. מכניסים את הפיתות החצויות עד שהן הופכות קריספיות (השחמה קלה), בערך 10 דקות. שוברים את הפיתות החמות לחתיכות קטנות.

3. מערבבים היטב את חומרי הרוטב ומוסיפים לסלט המצונן. מוסיפים את חתיכות הפיתה המחוממת.