



## Средиземноморский салат

Akdeniz Salatası



2 помидора  
2 зубчика чеснока  
1 огурец  
1 красный перец  
1 зеленый перец  
3 шт. зеленого лука  
3 ст.л. оливкового масла  
0,5 ч.л. соли

- # Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками. Чеснок мелко порубить.
- # В сковороду налить оливковое масло, нагреть на среднем огне , добавить чеснок и пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить помидоры и на сильном огне готовить пока помидоры станут мягкими, сразу снять с огня, оставить остывать.
- # Огурец порезать кубиками. Перец очистить от семечек и порезать квадратиками.
- # Зеленый лук мелко порезать. Все ингридиенты положить в чашку, добавить сверху помидоры, соль, перемешать. Выложить на сервисную тарелку.
- # Поставить в холодильник, подавать через 1 час.

Средиземноморский салат зачастую готовят во Франции.