



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

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 ингредиенты положить в чашку, добавить сверху помидоры, соль, перемешать. Выложить на сервировочную тарелку.

Поставить в холодильник, подавать через 1 час.

Средиземноморский салат зачастую готовят во Франции.