



Салат из нута

Nohut Piyazi



2 стакана нута
2 средние луковицы
Пол-пучка петрушки
5 ст.л. фруктового уксуса
6 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. соли

- # Нут промыть, залить водой выше на 1,5 пальца, оставить на ночь. На следующий день сварить до готовности.
- # Лук порезать полукольцами, добавить соль и мять пока лук потеряет форму.
- # Затем добавить мелко рубленную петрушку, нут, полить уксусом и оливковым маслом, перемешать.
- # Подавать выложив в салатницу.

Можно украсить сверху вареным яйцом порезанным дольками.