



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

Салат из Перцев

Biber Salatası



0,5 килограмма зелёных перцев
3 дольки чеснока
1 кофейн.чашечка яблочного уксуса
2 стол.ложки оливк.масла.
Половина чайн.ложки соли.

- # Перцы запечь на жаровне или на рашпере.
- # Сложить на сервиров.тарелку
- # Соединить уксус с олив.маслом и полить на перцы.
- # Сверху добавить тёртого чеснока и посолить.
- # Закрывать сверху другой тарелкой и поставить на 6-7 часов в холодильник.
- # Подавать к столу.

Салат может храниться долгое время в холодильнике.Постояв, даже станет ещё вкуснее.