

detkityumen.ru

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ.



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Помидоры 3 шт.

Оливковое масло 4 ст./л.

Яблочный уксус 2 ст./л.

Сок 0,25 лимона.

Красный лук 0,5 шт.

Базилик 5 листьев.

Петрушка 1 ст./л. мелко нарезанной.

Чеснок 1 зубчик.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Мы большие поклонники салатов, а особенно летом едим те, которые больше всего нравятся. В это время много свежих сезонных овощей, ароматных трав и от этого салаты получаются просто великолепные. В сегодняшнем рецепте хочу вам показать, что простые блюда самые вкусные, конечно при условии, что вы используете хорошие продукты! Этот итальянский ароматный салат из помидоров универсален, его можно использовать в качестве гарнира для любой еды, в гамбургерах и бутербродах. В нем свежие помидоры маринованы с красным луком, чесноком, свежим базиликом и петрушкой. Это блюдо позволит вам насладиться вкусом ароматного лета.

04.08.2020

[alexa1982](#)

