



Тосканский салат

Разбавьте стол интересными салатиками и закусками). Салат из красной фасоли с творожным сыром, красным луком и сезонным салатом.

Ингредиенты

- Молотый черный перец - по вкусу
Ингредиенты
- Консервированная фасоль - 400 г
- Соль - по вкусу
- Лимон - 1 штука
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло - 50 мл
- Рукола - 100 г
- Творожный сыр - 200 г
- Красный лук - 50 г

Приготовление:

- Вскрыть две банки красной фасоли в собственном соку, слить сок и промыть фасоль холодной водой. Если хотите использовать

самостоятельно сваренную фасоль, то сначала замочите бобы на ночь, а потом варите их на медленном огне до готовности.

Количество ингредиентов можно варьировать по своему вкусу.

- Готовую фасоль смешать с мелко нарубленным красным луком, зеленью, например, рукколы (которую для удобства поедания нужно предварительно изорвать руками), давленным чесноком, оливковым маслом, лимонным соком и творожным сыром.
- Посолить, поперчить, дать продуктам две минуты притереться друг к другу и подавать к столу.

Приятного аппетита!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?