Тосканский салат

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

1. Ингредиенты

- [ ] **1.1** Молотый черный перец - по вкусу
  Ингреденты
- [ ] **1.2** Консервированная фасоль - 400 г
- [ ] **1.3** Соль - по вкусу
- [ ] **1.4** Лимон - 1 штука
- [ ] **1.5** Чеснок - 2 зубчика
- [ ] **1.6** Оливковое масло - 50 мл
- [ ] **1.7** Рукола - 100 г
- [ ] **1.8** Творожный сыр - 200 г
- [ ] **1.9** Красный лук - 50 г

2. Приготовление:

- [ ] **2.1** 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.

- [ ] **2.2** Готовую фасоль смешать с мелко нарубленным красным луком, зеленью, например, рукколы (которую для удобства поедания нужно предварительно изорвать руками), давленым чесноком, оливковым маслом, лимонным соком и творожным сыром.

- [ ] **2.3** 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?