



Иберийский салат из красной фасоли с оливками



Ингредиенты

◦ Оливки без косточки	1 банка (300г)
◦ Красная фасоль	3/4 банки (310г)
◦ Лимон	1 шт.
◦ Огурцы	1 шт.
◦ Петрушка	4 веточки
◦ Лук красный	1 шт.
◦ Помидоры черри	8 шт.
◦ Масло оливковое	4 ст. л.
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Соль	по вкусу
◦ Лимон	1 шт.
◦ Огурцы	1 шт.
◦ Петрушка	4 веточки
◦ Лук красный	1 шт.
◦ Помидоры черри	8 шт.
◦ Масло оливковое	4 ст. л.
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



15 мин



4 порции



146 ккал

1. Красный лук нарежьте полукольцами, огурец – вдоль и на 6 частей, помидоры – пополам.

2. Смешайте в миске фасоль, целые оливки, красный лук, огурец, помидоры.

3. Приправьте соком лимона, оливковым маслом, перцем и солью.

4. Посыпьте рубленой петрушкой.



Совет

Если вы готовите салат заранее, то приправляйте маслом, соком лимона, солью и перцем непосредственно перед подачей, иначе салат быстро потеряет привлекательный вид.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>