

# Рецепт: Салат из сладкого перца гриль

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



 duckwapp.com

Салат из перца, приготовленного на гриле – считается как отличным гарниром к мясным блюдам, так и

**вкусным самостоятельным блюдом.  
Данный салат, с красивым внешним  
видом и приятными вкусовыми  
качествами, однозначно оценят все  
любители болгарского перца.**

**Ингредиенты:**

По 2 крупных зеленых, сладких красных и желтых перца

1 крупная красная луковица

500 г сыра моцарелла пониженной жирности

170 г спелых оливок без косточек

Для заправки:

2/3 чашки оливкового масла

1/3 чашки яблочного уксуса

2/3 чашки красного винного уксуса

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. дижонской горчицы

1 ст. л. измельченного свежего базилика или 1 ч. л. сушеного

1/2 ч. л. кайенского перца

1/2 ч. л. чесночного порошка

**Способ приготовления:**

Шаг 1:

Перец нанизать на металлические или деревянные шампуры, печь 10–12 минут или пока кожица не потемнеет.

Шаг 2:

Луковицу нарезать тонкими кольцами, сыр нарезать кубиками, оливки разрезать пополам.

Шаг 3:

Готовый перец снять с шампуров, нарезать перец кусочками и сложить в большую миску. Добавить лук, сыр и оливки, осторожно

перемешать. Накрывать и поместить в холодильник.

Шаг 4:

Приготовить заправку, для чего ее ингредиенты соединить в герметичной емкости, хорошенько взболтать. Перец полить непосредственно перед подачей, тщательно перемешать.

Примечание. Если вы используете деревянные шампуры, заранее замочите их в холодной воде минут на 30, чтобы они не сгорели во время приготовления блюда.

Салат из сладкого перца гриль готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**