Салат из петрушки по-ливански

Автор: Мухаббат
07.12.2011 11:16 -

Такой салатик подают в ливанских ресторанах к различным кебабам. Меня он покорил с одной стороны своей простотой, а с другой пикантностью, поскольку я петрушку большей частью использую в супах. Главное условие, чтобы петрушки было больше, чем всех других ингредиентов.

Теперь этот салат будет моим частым гостем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 пучка петрушки

половинка красного сладкого перца

половинка желтого сладкого перца

половина головки красного лука

половинка помидора

половинка лимона

соль

оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Петрушку вымыть и отделить грубые стебли (я использовала только листочки). Нарезать крупно. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Перцы и помидор вымыть и также нашинковать тонкой соломкой. Все ингредиенты перемешать.

Лимон вымыть и нарезать крупными дольками.

Выложить салат в тарелку, положить пару кусочков лимона. Соль и оливковое масло подать отдельно.

{jcomments on}