

## Свежие огурцы с прованским маслом

Автор: Мухаббат

22.11.2012 07:31 - Обновлено 22.11.2012 07:37

---



***Многие зададутся вопросом, а что же такое прованское масло? На самом деле, это устаревшее название оливкового масла, некогда привозившегося в Россию из французской провинции Прованс. Салат довольно-таки прост в приготовлении и минимален по количеству ингредиентов, но весьма оригинальный, и я бы сказала отчасти пикантный. Огурцы придают свежесть, а перец чили жгучесть и остроту.***

## **Свежие огурцы с прованским маслом**

Автор: Мухаббат

22.11.2012 07:31 - Обновлено 22.11.2012 07:37

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**8 шт. средних огурцов**

**3 ст.л. прованского масла (extra virgin)**

**2 ст.л. светлого бальзамического уксуса (можно заменить обычным 9%)**

**несколько веточек укропа**

**соль**

**красный перец чили (по вкусу)**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

## Свежие огурцы с прованским маслом

Автор: Мухаббат

22.11.2012 07:31 - Обновлено 22.11.2012 07:37

---

Огурцы вымыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими кружочками.

Нарезанные огурцы сложить в чашку, посолить, перемешать и оставить на 1,5 часа. После истекшего времени слить образовавшийся сок.

Перец чили вымыть и тонко нашинковать.

Веточки укропа вымыть, удалить грубые стебли и мелко нашинковать.

Масло смешать с уксусом и перцем и взболтать вилкой.

## Свежие огурцы с прованским маслом

Автор: Мухаббат

22.11.2012 07:31 - Обновлено 22.11.2012 07:37

---

Укроп и масло с уксусом добавить к огурцам и перемешать. *Выложить на сервировочное блюдо и подавать на стол.*

{comments on}