# 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}