

Салат «Будапешт»

Один из популярных рецептов замечательной венгерской кухни стал моим объектом внимания и отлично прижился на кухне. Сразу скажу: вкус салата полностью оправдал мои ожидания. Этот салат может достойно конкурировать со многими отечественными собратьями. Не верите – попробуйте!



1 банка консервированной белой фасоли (или отварить сухую), 200 г брынзы или сыра «Фета», 1-2 помидора, 1 красный сладкий перец, 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок кинзы, оливковое масло, уксус, соль, черный молотый перец.

С фасоли слить жидкость и выложить в салатник. Лук нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Добавить нарезанный полосками перец, измельченные чеснок и кинзу. Полить оливковым маслом.

Брынзу или сыр нарезать кубиками, помидоры нарезать пластинками и тоже добавить к общей салатной массе. Посолить, поперчить и аккуратно перемешать. Украсить зеленью.