




Салат из печеных перцев и сыром фета

Свежий и яркий салат — отличный вариант для лёгкого перекуса или как свежий акцент к основным блюдам.

 50 мин

Ингредиенты

Перцы красные — 3 шт
Лук красный — 1/2 шт
Сыр фета — 150 г
Зелень — по вкусу

Для заправки:
Оливковое масло — 2 ст. л.
Лимонный сок — 2 ч. л.
Соль — по вкусу

Приготовление

1. Красные сладкие перцы запечь в аэрогриле при 170 градусах около 30 минут, в середине программы перевернуть, чтобы равномерно запечь другую сторону.
2. Готовые перцы положить в чашу, накрыть пищевой пленкой и оставить на 10 минут, чтобы их можно было легко очистить.
3. Очистить перцы, порезать и добавить красный лук, мелко нарезанную зелень и сыр фета.
4. Для заправки смешать оливковое масло, лимонный сок и соль.
5. Полить салат заправкой. Приятного аппетита!