Этот рецепт итальянского салата я, нисколько не смущаясь, выпросила в одном итальянском ресторане, в котором частенько праздную собственный день рождения. Самое удивительное, что никакого секрета тамошние повара из своих блюд не делают. Мне рецепт записали, рассказали, как-будто даже с неуловимым вызовом **"Попробуй-ка!"** , но при всем этом с почтенным уважением.

Состав рецепта блюда:

- Гренки (мягкие, чуть обжаренные) из 3-4 ломтиков белого хлеба
- Помидоры Черри - 12 штук
- Мягкий сыр (пармезан, камамбер или фета) - 200 гр.
- Салатные листья - 6 штук среднего размера
- Оливковое масло - 4 ст. ложки
- Майонез - 4 ст.ложки
- Оливки черные без косточек -14 штук
- Огурцы -3 штуки
- Сладкий перец -2 штуки

- Помидоры черри
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Мелко нарубленный базилик

Способ приготовления блюда: **как приготовить Салат итальянский с гренками**.

1. Порезать ломти белого хлеба на кубики. На сковороде, без добавления масла (можно лишь слегка смазать кулинарной кистью) обжарить их до румянца.
2. Смешать в салатнике порезанный кубиками сыр, листья салата, базилик,порванные руками, половинки оливок и четверти Черри, мелко порезанные огурцы и на тонкие полоски - сладкий перец.
3. Смешать оливковое масло с майонезом и заправить им салат. Посолить, поперчить.
4. Горячие гренки добавить в уже готовый салат и перемешать несколько раз легкими движениями, чтобы не загустить салат.

Вот и все - наш итальянский салат с гренками готов!

Достоинства:

Это мой любимый итальянский салат из всего ряда салатов, где добавляются горячие гренки. Именно с этими ингридиентами их вкус раскрывается ярче.

С какими напитками подавать:

С любыми напитками.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" -
ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Рецепт взят с сайта: eda-recepty.com