

Салат с печеным картофелем и белой фасолью



Ингредиенты

100 г консервированной белой фасоли
50 г консервированных маслин без косточек
5 небольших картофелин
оливковое масло – 3 ст.л.
соль
чеснок – 2 зубчика
0,5 кочана салата латук
8 помидоров черри
сок лимонный

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель вымыть, отварить в подсоленном кипятке 10 мин. Обсушить, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла, завернуть в фольгу. Запекать 20 мин. в разогретой до 200°C духовке. Помидоры разрезать пополам. Фасоль «Bonduelle» откинуть на дуршлаг. Чеснок очистить и измельчить. Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить. Готовый картофель нарезать крупными кусками. Смешать в миске картофель, помидоры и листья салата. Добавить фасоль и маслины. Слегка взбить оставшееся масло с лимонным соком и чесноком, приправить солью и перцем. Заправить салат.