

# 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.