

Салат "Счастливый баклажан"



Что нужно:

- баклажан - 2 шт;
- филе индейки - 300 г;
- оранжевый сладкий перец - 1 шт;
- консервированные персики - 100 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 2 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Баклажан нарезаем (некрупно).
3. Солим его и обжариваем 4-5 минут.
4. Филе индейки варим в подсоленной воде 40 минут, остужаем и нарезаем соломкой.
5. Перец нарезаем (некрупными кусочками).
6. Персики нарезаем кубиками (некрупными).
7. Укроп мелко рубим.
8. Добавляем соль, перец, натёртый пармезан и вливаем оливковое масло.
9. Тщательно перемешиваем и перекладываем в любимую красивую тарелку!