## 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!