**Салат вегетарианский**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\DSCF3047.jpg | Ингредиенты (на 1 порцию):* Красный, желтый, зеленый болгарский перец – по 1 шт.
* Помидор черри – 30 г
* Красный лук – 15 г
* Картофель в мундире – 2-3 шт.
* Мед, тимьян
* Соль, перец, оливковое масло, чеснок по вкусу
 |

**Способ приготовления:**

Сбрызгиваем оливковым маслом болгарские перцы и отправляем в духовку на 25 минут при температуре 180-200 градусов.

Достаем с духовки и опускаем перцы в холодную воду, чтобы легче снять кожицу. Очищенные от кожицы, семян и плодоножки перцы нарезаем на кусочки, посыпаем мелко порубленным чесноком, солим, перчим, сбрызгиваем оливковым маслом.

Картофель в мундире режем на дольки и маринуем мин 10-15 добавив тимьян, оливковое масло, чеснок, мед. Отправляем в духовку на 20-25 минут при температуре 160 градусов.

**Готовим заправку:** смешиваем оливковое масло, французскую горчицу и сок лайма. Пропорции 20+10+20 на 4 порции.

Формируем готовое блюдо из кусочков болгарских перцев, запеченного картофеля, помидоров черри, красного лука и поливаем заправкой.

Приятного аппетита!