Состав:

250 г буженины

400 г красной консервированной фасоли (в собственном соку)

1 маринованный огурец среднего размера

¼ красного сладкого лука

4-5 веточек петрушки

Для заправки:

2 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

1 ч.л. гранатового соуса Наршараб

соль

черный молотый перец

Рецепт салата "Мужская радость":

Для приготовления заправки в небольшую емкость влить оливковое масло Extra Virgin и гранатовый соус Наршараб, добавить соль, черный молотый перец и тщательно

перемешать.

Сладкий красный лук очистить, промыть и нарезать тонкими полукольцами. Лук поместить в приготовленный соус-заправку для салата, аккуратно перемешать и оставить мариноваться на время подготовки салата.

Буженину (желательно нежирную) нарезать тонкой соломкой. Фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы удалить жидкость. Маринованный огурец нарезать соломкой.

Петрушку промыть и мелко порубить. Все компоненты салата смешать, сверху выложить маринованный лук в заправке из оливкового масла и соуса Наршараб, аккуратно перемешать.

Приятного аппетита!