**Состав:**

50 г нута

1 болгарский перец

1 огурец

1 стебель сельдерея

7-9 листьев салата "Айсберг"

1/4 луковицы красного репчатого лука

2-3 веточки петрушки

соль, перец черный молотый

**Заправка**

Оливковое масло

**Рецепт салата с нутом, с болгарским перцем и листьями "Айсберга":**

Нут замочить в кипяченой воде на 8-10 часов. Затем воду слить, нут промыть и отварить. Через 5 минут после того, как вода с нутом закипит, ее надо слить, налить новую, посолить, добавить стебель сельдерея целиком и варить в течение 1 часа. Затем сельдерей выбросить. Нут остудить.

Болгарский перец промыть, очистить от семян и нарезать некрупной (длиной 1,5 – 2 см) соломкой. Огурец промыть и некрупно нарезать. Листья салата "Айсберг" промыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1 - 1,5 см. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами. Петрушку промыть, обсушить и мелко порубить.

Все смешать, посолить, поперчить и заправить оливковым маслом.

Приятного аппетита!