



**Состав:**

1/2 кочана салата Романо

12-15 помидоров черри

1 небольшой болгарский перец

2 ст.л. консервированной кукурузы

1/4 луковицы репчатого лука

**Заправка:**

2 ст.л. оливкового масла

соль

перец черный молотый – по вкусу

**Рецепт салата Романо с помидорами черри и болгарским перцем:**

Салат Романо промыть, обсушить и нарезать крупными кусочками (примерно 4 x 5 см).

Помидоры черри и болгарский перец промыть, у болгарского перца удалить семена и плодоножку. Перец нарезать некрупной соломкой. Помидоры разрезать пополам.

Лук очистить и нарезать тонкими кольцами или полукольцами.

Все компоненты салата перемешать в салатнике, добавить консервированную кукурузу.

В небольшой мисочке смешать оливковое масло с солью и черным молотым перцем. Приготовленной заправкой полить салат.

Приятного аппетита!