



**Состав:**

(на 2 порции)

60-70 г молодого корна

2 помидора среднего размера

5-6 помидоров черри для украшения

2-3 ломтика батона нарезного толщиной 1-1,5 см.

### **Для заправки:**

2 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

1 ч.л. соуса Наршараб

1 ч.л. свежесжатого лимонного сока

соль

черный молотый перец

### Рецепт салата из корна и томатов с крутонами:

Листья корна тщательно промыть и обсушить. Помидоры промыть и нарезать дольками, черри разрезать пополам.

Ломтики батона нарезать кубиками (длина стороны 1-1,5 см). На сковороде разогреть небольшое количество оливкового масла, добавить к нему немного соли и слегка обжарить подготовленные кусочки батона, чтобы те приобрели золотистый оттенок.

Для приготовления заправки смешать 2 ст.л. оливкового масла, гранатовый соус Наршараб и свежесжатый лимонный сок, добавить соль и черный молотый перец (желательно использовать свежемолотый перец, а еще лучше – смесь из четырех перцев: красного, черного, белого и зеленого). Все тщательно перемешать.

Листья корна выложить в салатник, полить приготовленной заправкой и аккуратно перемешать, затем добавить помидоры и еще раз аккуратно перемешать. Сверху выложить черри и приготовленные крутоны (сухарики из батона). Подавать на стол сразу.

Приятного аппетита!