**Рецепт салата «Тбилиси» с говядиной и фасолью**

**Ингредиенты**

Отварная говядина – 250-300 г

Фасоль консервированная – 200 г

Сладкий болгарский перец – 1-2 шт.

Острый перец – ½ стручка

Чеснок – 2-3 зубчика

Красный сладкий лук – 1 шт.

Кинза – большой пучок

Очищенные грецкие орехи – 60 г

Растительное масло – 4 ст. л.

Уксус (яблочный или винный) – 4-5 ст. л.

Хмели-сунели – 1/3 ч. л.

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический салат «Тбилиси» с говядиной и фасолью? Подготовим продукты. Говядину для салата отвариваем в подсоленной воде с лавровым листом, сырым репчатым луком и перцем горошком до готовности. Мясо для салата должно быть мягким и сочным.

**Шаг 2**

Красный салатный лук чистим и нарезаем тонкой соломкой. Складываем его в отдельную миску и заливаем яблочным или винным уксусом. Перемешиваем и оставляем, чтобы он промариновался.

**Шаг 3**

Красный сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку, семена и белые перегородки. Нарезаем соломкой и отправляем в больную миску, в которой будем собирать салат.

**Шаг 4**

Острый перец можно взять маринованный или свежий. Нарезаем его половинку тонкой соломкой и отправляем в миску.

**Шаг 5**

Отварную говядину достаём из бульона и также нарезаем соломкой. Отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 6**

Красную консервированную фасоль для салата «Тбилиси» выкладываем из банки в сито, промываем и отправляем в миску.

**Шаг 7**

Очищенные грецкие слегка обжариваем на сухой сковороде или прогреваем в микроволновке. Рубим их ножом довольно крупными кусочками, чтобы они хорошо ощущались в салате. Отправляем к остальным ингредиентам.

**Шаг 8**

Натираем туда же 2-3 зубчика чеснока на маленькой тёрке.

**Шаг 9**

Большой пучок свежей ароматной кинзы нарезаем не очень мелко и высыпаем в миску.

**Шаг 10**

Красный лук, который уже промариновался, отправляем к остальным продуктам в миску, отжав от уксуса.

**Шаг 11**

Посыпаем салат хмели-сунели, заправляем растительным маслом и солим по вкусу. Перемешиваем.

**Шаг 12**

Приготовленный салат «Тбилиси» с говядиной и фасоли выкладываем на красивое блюдо или в порционные салатники, подаём к столу.

**Шаг 13**

Блюдо получилось очень вкусным, ароматным, аппетитным и в меру острым. Его можно подать и в будни, и на праздничный стол.

Приятного аппетита!