**Рецепт грузинского салата с говядиной и красной фасолью**

**Ингредиенты**

Говядина отварная – 200 г

Фасоль консервированная – 200 г

Сладкий красный болгарский перец -  2 шт.

Перец чили острый – 1 шт.

Лук красный – 1 шт.

Чеснок – 2-3 зубчика

Кинза - большой пучок

Орехи грецкие очищенные – 50 г

Масло растительное – 4 ст. л.

Уксус столовый 9% - 3 ст. л.

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить грузинский салат «Тбилиси» с говядиной и красной фасолью? Подготовим продукты. Говядину для салата мы взяли из бульона, приготовленного накануне для супа. Консервированную фасоль откидываем на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

**Шаг 2**

Красный лук очищаем и красиво нарезаем тонкими перьями.

**Шаг 3**

Перекладываем лук в небольшую миску и поливаем столовым уксусом 9%. Пока оставляем до использования.

**Шаг 4**

Отварную говядину нарезаем небольшими кубиками или соломкой. Перекладываем в большую миску для сборки салата.

**Шаг 5**

Сладкий красный болгарский перец моем, разрезаем пополам и удаляем плодоножку и семена. Нарезаем тонкой соломкой.

**Шаг 6**

Острый перец чили разрезаем пополам и удаляем семена и перегородки, тем самым снижая жгучесть. Нарезаем половину стручка маленькими кусочками.

**Шаг 7**

Очищенные грецкие орехи, слегка обжаренные на сухой сковороде для яркости орехового вкуса, крупно рубим ножом.

**Шаг 8**

Зубчики чеснока очищаем от шелухи и мелко рубим ножом.

**Шаг 9**

Большой пучок ароматной кинзы тщательно моем, обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем произвольно, удалив жёсткие стебли.

**Шаг 10**

Перекладываем все нарезанные ингредиенты в миску к говядине, сверху выкладываем красный лук и добавляем консервированную фасоль.

**Шаг 11**

Поливаем растительным (оливковым или подсолнечным) маслом, солим и перемешиваем. Грузинский салат «Тбилиси» с говядиной и красной фасолью приготовлен.

**Шаг 12**

Перекладываем на большое блюдо или сразу раскладываем в порционные тарелки. Салат получился очень вкусный, ароматный, яркий и сытный.

Приятного аппетита!