**Рецепт вкусного салата с арбузом и брынзой**

**Ингредиенты**

Арбуз – 2 ломтика (150 грамм)

Болгарская брынза - 40 грамм

Мята – 2 веточки

Руккола – 2 веточки

Сок лайма - по вкусу

Цедра лайма - по вкусу

Мёд – 1 ч. л. (10 грамм)

Масло оливковое – 2 ст. л. (20 грамм)

**Для сухариков:**

Хлеб ржаной - 50 грамм

Масло оливковое - 15 грамм

Соль - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самый вкусный салат с арбузом и брынзой? В первую очередь подготовим ингредиенты. Арбуз моем, нарезаем на ломтики. Для салата нам понадобятся 2 средних ломтика толщиной в 1,5-2 см.

**Шаг 2**

Отрезаем кожуру с белой частью, чтобы осталась только красная мякоть и удаляем косточки при помощи ножа.

**Шаг 3**

Затем нарезаем арбузные дольки достаточно крупным кубиком. Ещё раз проверяем каждый кусочек на наличие косточек и удаляем их. Отправляем в миску, в которой будем собирать салат.

**Шаг 4**

Поскольку арбуз прекрасно сочетается с хлебом, приготовим сухарики для салата. У ржаного хлеба обрезаем все корочки, а мякоть нарезаем кубиком стороной примерно в 1 см.

**Шаг 5**

На сковороду наливаем оливковое масло, добавляем хлебные кубики и немного солим. Обжариваем до хрустящей золотистой корочки.

**Шаг 6**

Брынзу для салата лучше использовать болгарскую, малосолёную, типа фетаксы, которая хорошо держит форму. Нарезаем её средним кубиком.

**Шаг 7**

Отправляем брынзу в миску к арбузу и добавляем рукколу, листики мяты, которые просто крошим руками. Резать мяту не стоит, поскольку листики могут потемнеть.

**Шаг 8**

Лайм для арбузного салата моем и натираем немного цедры, которую отправляем в салат. Добавляем сок лайма по вкусу.

**Шаг 9**

Также в салат можно добавить чайную ложку мёда для вкуса и большей пользы.

**Шаг 10**

Заправляем салат оливковым маслом и аккуратно, но тщательно перемешиваем.

**Шаг 11**

Салат с арбузом и брынзой приготовлен! Выкладываем на порционную тарелку и дополняем обжаренными сухариками со сковороды. Блюдо получилось очень вкусным, сладость арбуза прекрасно сочетается с малосолёной упругой брынзой, оттенком рукколы и свежестью мяты, а хрустящие сухарики являются завершающей его композицией и придают насыщенный вкус.

Приятного аппетита!