

Middle Eastern Salad

Armenian Salad

Product Description

A delicious shepherds salad made of ripe summer vegetables

Serving Size: 3oz. Yields: 4 qt servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
2 qts	Cucumber – seeded and medium dice	2 qts	Tomatoes – medium dice
2 qts	Green Pepper – medium dice	2 qts	White or red onions – small diced
1 cup	Olive oil	1½ cup	Lemon juice
½ cup	Garlic – minced	2 Tbsp	Black pepper
½ cup	Dry mint	¼ cup	Kosher salt

Preparation Steps

1. *Begin with Gloved hands & Knife Guard*
2. *Chop all vegetables and mix in bowl*
3. *Combine Olive oil, lemon juice, salt, mint, pepper and garlic to make the dressing*
4. *Toss and serve*

Tamaño de la porción: 3oz. Rinde: 1 galon

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
2 qts	Pepino cortado en cuadros medianos	2 qts	Tomates cortado en cuadros medianos
2 qts	Pimienta verde – cortado en cuadros medianos	2 qts	Cebollas rojas o blancas en cuadritos
1 cup	Aceite de oliva	1 ½ cup	Jugo de limón
½ taza	Ajo - picadito	2 Tbsp	Pimienta negra
½ taza	Dry mint	¼ cup	Kosher salt

Pasos de la preparación

1. *Comience con guantes en las manos y guante para cortar*
2. *Corte todos los vegetales y mézcle en un tazón*
3. *Combine el aceite de oliva, el jugo de limón, la sal, menta, la pimienta y el ajo para hacer el aderezo*
4. *Combine y sirva*