



Греческий салат (на Кипре – Деревенский салат).

Представляет собой крупно нарезанные помидоры, огурцы, болгарский перец, колечки лука, оливки, традиционный греческий сыр фета – заправленные оливковым маслом и присыпанные солью по вкусу.

Греческие цацики (киприотское талатури).

Цацики являют собой холодный соус-закуску, который готовится из густого йогурта без вкусовых добавок (чаще из овечьего молока), чеснока и отжатого огурца с добавлением оливкового масла.



Андалусский гаспачо.

Самый известный испанский суп, готовится из вымоченного в холодной воде хлеба, пюрированных свежих овощей и, разумеется, оливкового масла.



Люля-кебаб.

Очень популярен в Марокко и есть не что иное, как продолговатая котлета из баранины с луком, обжаренная на шампуре. Особенностью приготовления люля-кебаба является специфическое приготовления фарша – он очень долго вымешивается с целью сделать его вязким и плотным.



Ризотто.

Ризотто – известное во всем мире итальянское блюдо из риса. Для приготовления ризотто необходимо сначала обжарить рис в оливковом или сливочном масле, а затем протушить его в мясном (или овощном) бульоне. В конце приготовления добавить наполнитель – мясо, грибы, овощи или морепродукты.