

САЛАТЫ

• НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015


МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Ингредиенты:

4 клубня картофеля

100 г сыра фета

3–4 стебелька
зеленого лука

5–6 веточек укропа

10 зеленых оливок

2 ч. л. каперсов

½ ч. л. соли

¼ ч. л. свежемолотого
черного перца

Заправка:

1 ст. л. оливкового
масла экстра вирджин

1 ст. л. лимонного сока

½ ч. л. сахара

4 ст. л. натурального
йогурта

Греческий зеленый салат

Греческий салат «Хориатики» стал невероятно популярен во всем мире. Рецепт греческого зеленого салата пока не так известен, но претендует на то, чтобы стать не менее популярным.

1. Картофель отварить в кожуре, охладить.
2. Сыр фета нарезать кубиками размером 0,5 см.
3. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.
4. Зеленые оливки нарезать колечками.
5. Для заправки в небольшой стеклянной или фарфоровой емкости смешать оливковое масло, лимонный сок, сахар и йогурт.
6. Охлажденный картофель очистить от кожуры и нарезать кубиками размером 1 см.
7. В салатнике смешать все нарезанные овощи и сыр, добавить каперсы, посолить и поперчить.
8. Полить салат заправкой и аккуратно перемешать.
9. До подачи дать салату постоять 30 минут при комнатной температуре, затем еще раз перемешать.