

Картофельный салат с вялеными томатами

Сытный, постный, вегетарианский – картофельный салат с вялеными томатами, кроме того хорошо переносит транспортировку и на пару дней стал вполне



достойным офисным обедом. И несомненный плюс – простота в плане приготовления.

#пища #салат #картофель #томат #капуста #огурец #орехи

Картофельный салат с вялеными томатами. Ингредиенты:

Картофель – 400 граммов

Томаты вяленые – 80 граммов

Капуста пекинская – 200 граммов

Огурец – 2 штуки

Томат – 2 штуки
Грецкие орехи – 60 граммов
Масло оливковое – 60 миллилитров
Чеснок – 2 зубчика
Куркума – 1 столовая ложка
Соль – по вкусу



Картофельный салат с вялеными томатами. Приготовление:

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать крупными кубиками.

Орехи порубить в крошку, смешать с куркумой, измельчённым чесноком и оливковым маслом.

Огурцы и томаты порезать кубиками, листья салата и вяленые томаты – полосками.

Смешать огурцы, картофель, томаты, листья салата, посолить и полить ароматной заправкой.

Рецепт найден [здесь](#).



[Крошка-картошка по-домашнему](#). Здравствуйте мои толстенькие любители фаст-фуда. Сегодня у нас на кухне Крошка-картошка по-домашнему. С маслом, сыром и селедочкой. Вкуснотища... И полный простор для вашей фантазии. Вариантов приготовления действительно тысячи. Всё как вы любите. И как любят ваши родные и близкие.

[Картофельная пицца](#). Заменяем мучное картофельным, ударим по калориям калориями. Картофельная пицца наш вклад в импортозамещение. Со светлыми лозунгами в тяпницу (то есть конечно в пятницу). Ну вы поняли...

[Картофельно-грибные шарики](#). Сделав обычное и привычное блюдо необычным, замаскировав его, вы легко и непринужденно... Ага, сказки... Картофельно-грибные шарики конечно же заинтересовали нашего великого исследователя. Но дальше двух шариков дело не пошло. Пришлось папе доедать...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).