

# Острые огурцы



Недавно меня угощали огурцами, приготовленными по старинному русскому рецепту – без соли. Очень вкусно, но этот рецепт в будущем. Острые огурцы, конечно более традиционные, но худеющим после командировок и праздников весьма рекомендуемые.

#пища #огурец #специи #food #cucumber #spices

## Острые огурцы. Ингредиенты:

Огурцы – 0,5 килограмма

Соевый соус – 1 столовая ложка

Масло оливковое – 1 чайная ложка

Чеснок – 3 зубчика.

Уксус бальзамический – 0,5 столовой ложки

Семена кунжута – 2 чайные ложки

Перец чили молотый – по вкусу



## **Острые огурцы. Приготовление:**

Огурцы нарезать на брусочки или кружочки. Посыпать солью, хорошо перемешать и дать огурцам пустить сок в течение двадцати минут.

Через двадцать минут слить выделившийся сок. Добавить острый перец, уксус, оливковое масло и соевый соус, перемешать.

Добавить кунжут и измельчённый чеснок, снова всё хорошо перемешать. Поставить в холодильник на 2 часа.



[Пицца на мясной основе](#). Не будем вспоминать дурной анекдот. Но пиццу мы решили делать на мясной основе, без теста. Пицца на мясной основе получилась ничуть не хуже, а даже прямо скажем много лучше традиционной.

[Индейка в луковом соусе](#). Лучшая рыба – это мясо. Старая старая присказка. Только вкусы меняются и мне всё чаще хочется именно рыбки. Ну в крайнем случае – птица. Индейка в луковом соусе замечательный рецепт для моих сегодняшних предпочтений. Диетично, полезно, вкусно. Коньячком опять же так...

[Творожно-банановые оладушки](#). В доме неожиданно появилась вкусная малина. А ем малину только я. Так сложилось. Творожно-банановые оладушки очень здорово помогли в этом вопросе. Малина получилась уже не просто ягода, а украшение волшебных башенок.

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