

Острый салат из моркови

“Субботний вечер и вот опять”... Упс, а уже понедельник. И чтоб заесть напряжение тяжелого трудового дня предлагаю соорудить острый салат из моркови.



Вкусно, быстро и заодно новую терку проверили в деле. Одни плюсы. Чего и вам всем желаю.

#пища #салат #морковь #имбирь

Острый салат из моркови.

Ингредиенты:

Морковь – 2-3 штуки

Огурцы – 2 штуки

Чеснок – 3 зубчика

Тёртый имбирь – 1 столовая ложка

Соевый соус – 50 миллилитров

Кунжутное масло – 40 миллилитров

Кунжут – 20 граммов



Острый салат из моркови.

Приготовление:

Морковь и огурцы почистить, помыть и натереть на крупной тёрке, а лучше – на тёрке для приготовления моркови по-корейски.

Смешать тёртый имбирь и мелко нарезанный чеснок. Добавить кунжутное масло и соевый соус, хорошенько перемешать.

Вылить получившуюся заправку в салат, перемешать. Дать немного настояться, чтобы овощи пропитались заправкой.

Разложить по порционным тарелкам и перед подачей посыпать кунжутом.



[Салат Коралл](#). Чаще всего эти грибы называют коралловыми. Но у них есть еще масса альтернативных названий: ледяной гриб, снежный гриб, королевский гриб, студенистый гриб. Научное название – тремелла фукусовидная. А мы из этой тремеллы сделали салат Коралл. К слову продаётся это чудо в разделе корейских салатов на крытом рынке. Больше нигде не видел. Или плохо смотрел?

[Салат из фасоли с творожным сыром](#). Сытный, освежающий, даже немного острый. Салат из фасоли с творожным сыром очень удачное начало для плодотворного застолья с крепкими напитками. Как говорится и покушать и закусить уж заодно, чем господь послал.

[Салат в тарталетках с оливками и ананасом](#). Пусть магазинные, но тарталетки всегда нужно держать «на всякий случай». С ними легко и просто приготовить салат в тарталетках с оливками и ананасом. Красиво, быстро и помогает занять нежданный приятных гостей до момента пока судорожно не приготовите что-нибудь «посерьёзнее». Приятные гости, пусть и нежданные, лично для меня всегда в радость. Пусть и в ваших домах будет больше радости, друзья.

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