

Швейцарский салат Хёрнли

Швейцарский салат Хёрнли – очередная национальная вариация “ирландского рагу”. На мой взгляд весьма удачная. Сытно и вкусно, с горчинкой, кислинкой и остринкой. Всё как мне нравится.



#пицца #салат #швейцария

Швейцарский салат Хёрнли. Ингредиенты:

Корнишоны – 8 штук
Ветчина – 100 граммов
Яйца – 2 штуки
Перец болгарский – 1 штука
Петрушка – 1 пучок
Вареные маленькие рожки – 1 стакан
Йогурт натуральный – 3 столовые ложки
Горчица – 1 чайная ложка

Паприка сладкая – 1 чайная ложка
Карри – 1 чайная ложка
Масло оливковое – 2 столовые ложки
Табаско – 3 капли
Сыр твердый – 50 граммов



Швейцарский салат Хёрнли.

Приготовление:

Макароны отварить и остудить.

Добавить к макаронам ветчину, перец, варёные яйца и огурцы, нарезанные небольшими кубиками.

Потом добавить натёртый сыр и хорошо всё перемешать.

Разложить салат в порционные салатники и полить заправкой из оливкового масла, йогурта, горчицы, табаско, паприки и карри. (соединить все компоненты соуса и хорошенько перемешать). Сверху украсить порубленной петрушкой.

Рецепт найден [здесь](#).



[Картофель рёшти](#). Сегодня у нас – традиционное швейцарское блюдо. Вы можете встретить и другое русское написание – рёсти. В оригинале пишется как Rösti. Блюдо очень простое и состоит только из картофеля и сливочного масла. По вкусу чем-то напоминает наши драники, но все же отличается от них. Картофель рёшти – блюдо жирное и калорийное. Оно традиционно готовится с довольно большим количеством масла – сливочного или растительного. Такой картофель можно подавать и как отдельное блюдо – например, на завтрак со сметаной, молоком или жареными яйцами – и как гарнир.

[Салат с манго и хрустящей лапшой](#). Круглый квадрат. Изысканный салат с Дошираком. Звучит парадоксально, но в то же самое время... Салат с манго и хрустящей лапшой произвел на меня удивительно приятное впечатление. Возможно удачная заправка или дозревший за неделю в газетах манго. Кто знает, но мне нравится... Попробуйте...

[Салат с сыром тофу и авокадо](#). Салат с сыром тофу и авокадо хорош как для праздничного стола, так и для рядового ужина. И не забываем про вариативность.

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