

Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой

Слоями и по кругу. Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой – украшение стола, к которому надо немного привыкнуть.



Слоями и по кругу. Немного возни, но за красивый стол и садиться приятнее. По крайней мере мне так кажется.

#пища #салат #микс #тунец #фасоль #лимон #чеснок

Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой. Ингредиенты:

Салат (Микс из салатных листьев «Паризьен»: айсберг, фризе, радичио)

Тунец (консервированный в масле) – 120 г

Фасоль (консервированная белая) – 100 г

Яйцо перепелиное – 20 шт

Сок лимонный – 60 мл

Чеснок – 2 зуб.

Масло оливковое – 80 мл

Бasilik (зеленый, веточка) – 1 шт

Соль (морская)

Перец черный



Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой. Приготовление:

Перепелиные яйца отварить в кипящей воде в течении 4 -5 мину. Слить воду и залить яйца холодной водой. После остывания очистить и разрезать пополам.

Взбить в блендере оливковое масло, лимонный сок, чеснок, базилик и специи по вкусу.

В тарелку выложить микс салат «Парезьен», добавить фасоль, ломтики тунца и перепелиные яйца. Перед подачей полить салат полученной заправкой.

Рецепт найден здесь.



Просто, но вкусно: салат Одуванчик. Весна, весна... На душе весна. Весна на улице. Весна на столе. Салат Одуванчик (не путать с салатом из одуванчиков) – весенний акцент на вашем столе для поднятия настроения прекрасно справляется с возложенной на него задачей.

Горячий салат из редьки с мясом. Быстро и сытно. Когда нужно много успеть и казалось бы времени на готовку нет совсем. Салатик, но с мясом. Изюминка, но в виде обычной редьки (пожаренной). Вуаля – встречайте – горячий салат из редьки с мясом.

Кальмаровый салат с яичными блинчиками. А как вы любите готовить салаты? Слойми или перемешивая всё в единое целое? Кальмаровый салат с яичными блинчиками сделан слоями, но кто вам мешает перемешать его? Или есть специально оговорённые правила по этому вопросу?

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.