

Рецепт салат обжорка

Written by Administrator

Friday, 06 July 2012 09:01 - Last Updated Thursday, 06 December 2018 21:01



Давайте рассмотрим рецепт **салата из ветчины**, лука, моркови.

На 6 порций

500 г ветчины 2 средние моркови

2 луковицы

3-4 маринованных огурца

2 зубчика чеснока

растительное масло

майонез

петрушка

соль

черный молотый перец

ГОТОВИМ:

1. Маринованные огурцы порежьте соломкой.
2. Морковь очистите и мелко натрите. Обжарьте на масле, посолив и поперчив.
3. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте отдельно от моркови до золотистого цвета.
4. Соедините морковь и лук и немного отожмите от масла. Затем добавьте подготовленные огурцы и соломкой нарезанную ветчину.
5. Добавьте в салат мелко натертый чеснок и заправьте майонезом. Если вы хотите приобрести сертификат медицинской сестры, то тут вы можете [купить сертификат](#)

[медицинской сестры](#)

, К

сертификату медицинской сестры вы так же можете купить удостоверение о повышении квалификации

6.Выложите салат горкой, а по краю венком уложите листья петрушки. Многие добавляют в этот салат отварное мясо. Можно для более пикантного вкуса добавить чернослив. В качестве украшения оригинально смотрятся и листья базилика.