

Свекольный салат в тарталетках

Автор: Мухаббат

06.01.2012 07:25 - Обновлено 06.01.2012 07:28



Этот салат один из самых любимых в моей семье. Я его обычно выкладываю в маленькие салатницы, а в этот раз решила подать в маленьких тарталетках. Красиво, эффектно, ну и конечно же вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свекольный салат в тарталетках

Автор: Мухаббат

06.01.2012 07:25 - Обновлено 06.01.2012 07:28

2 средние свеклы

5 грецких орехов

1 зубчик чеснока

2 ст.л. майонеза (или по вкусу)

соль

готовые песочные тарталетки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свеклу вымыть и отварить до готовности, обычно это занимает в среднем 2 часа.

Свекольный салат в тарталетках

Автор: Мухаббат

06.01.2012 07:25 - Обновлено 06.01.2012 07:28

Остудить, очистить и натереть на мелкой тёрке.

Очищенные грецкие орехи натереть на крупной тёрке (я использую специальное приспособление для измельчения орехов).

Зубчик чеснока натереть на мелкой тёрке.

Свеклу выложить в миску, добавить орехи, чеснок и майонез. Перемешать, попробовать на соль и при необходимости добавить. Дать настояться салата хотя бы 1 час.

В готовые маленькие тарталетки чайной ложкой выложить салат. Украсить кусочками ореха.

{comments on}

Свекольный салат в тарталетках

Автор: Мухаббат

06.01.2012 07:25 - Обновлено 06.01.2012 07:28
