

## Весенний салат

Автор: Мухаббат  
23.04.2012 08:48 -

---



***Весна... весна...весна.... Как же я люблю это время года, за ее сочность и нежность красок, за первые распустившиеся цветы, за свежие и молодые овощи, за «хрустящую» зелень, которую мы лично едим в больших количествах...***

***Этот салатик очень прост в приготовлении, освежающий, и в то же время с насыщенным вкусом.***

## **Весенний салат**

Автор: Мухаббат  
23.04.2012 08:48 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 пучок редиски**

**1 небольшое зеленое яблоко**

**3 средних молодых огурчика**

**1 пучок щавеля**

**3-4 веточки укропа**

**половинка перца чили (по желанию)**

**2 зубчика молодого чеснока**

**100 гр. сметаны (20% жирности)**

**соль**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Щавель вымыть, обсушить бумажным полотенцем и крупно нарезать.

У редиса отрезать хвостики, вымыть. Огурчики вымыть и обтереть бумажным полотенцем. Редис и огурцы нарезать тонкими кружочками. Яблоко вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать тонкими дольками.

Чеснок вымыть и мелко нашинковать. Укроп вымыть, отделить от стеблей и мелко нашинковать. Чили вымыть, разрезать и удалить семена. Мелко нашинковать.

Сметану выложить в небольшую чашку, добавить нашинкованный чеснок, укроп и перец чили. Посолить и перемешать.

## Весенний салат

Автор: Мухаббат  
23.04.2012 08:48 -

---

Яблоки, редиску и огурцы выложить в чашку, добавить небольшое количество сметаной заправки и хорошо перемешать.

На тарелку выложить щавель, сверху выложить заправленные овощи и полить сверху оставшейся заправкой.

{comments on}