Грузинский салат

Автор: Мухаббат
17.09.2012 10:07 -



Салат предельно прост, но отличительную, пикантную нотку ему придаёт ореховая заправка. Приготовьте по данному рецепту и обыденный салат из огурцов и помидоров, приобретёт новый вкусовой оттенок.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 шт. помидоров

3 шт. огурцов

1 пучок кинзы

несколько веточек базилика/райхона

10 шт. грецких орехов

соль

1 ч.л. бальзамического или винного уксуса

2 зубчика чеснока

0,5 ч.л. приправы хмели-сунели

2 ст.л. растительного или оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и огурцы вымыть. Огурцы разрезать напополам и тонко нарезать. Помидоры некрупно нарезать. Зелень вымыть, удалить грубые стебли и тонко нашинковать. Выложить все ингредиенты в чашку.

Приготовить заправку. Очищенные грецкие орехи и чеснок перемолоть в блендере, выложить в небольшую чашку. Добавить соль, уксус, хмели-сунели, и масло. Всё хорошо перемешать до однородности.

Заправить салат заправкой, перемешать, выложить в салатник и подавать к столу.

{jcomments on}