

Салат из кольраби с имбирём и семенами кунжута

Автор: Мухаббат
22.11.2013 16:38 -



Капуста кольраби является разновидностью белокочанной капусты. Название происходит от немецкого kohl (капуста) и rübe (репа). На вкус сочная и нежная похожая на вкус кочерыжки белокочанной капусты только без горечи. Цвет кольраби варьируется от светло зелёного до тёмно-фиолетового. Кольраби удачно сочетается с имбирём, а семена кунжута придают оригинальность и в итоге создаётся пряно-пикантный вкусовой ансамбль. Очень советую приготовить этот салат, тем самым — открыть для себя новое вкусовое восприятие.

Салат из кольраби с имбирём и семенами кунжута

Автор: Мухаббат
22.11.2013 16:38 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. кольраби

1 ч.л. натёртого свежего корня имбиря

2 ст.л. винного уксуса (у меня на эстрагоне)

2 ст.л. растительного масла

0,5 ч.л. сухого тимьяна

1 ч.л. мёда

2 ст.л. семян кунжута

листки петрушки для украшения

Салат из кольраби с имбирём и семенами кунжута

Автор: Мухаббат
22.11.2013 16:38 -



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кольраби очистить, натереть на крупной терке. Добавить сок лимона, имбирь, кунжутные семена и зелень. Перемешать.

Салат из кольраби с имбирём и семенами кунжута

Автор: Мухаббат
22.11.2013 16:38 -



{comments on}