

detkityumen.ru

## Салат из кальмаров с орехами



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

500 гр. кальмаров (у меня получилось 3 штучки)

300 гр. свежих шампиньонов

1 луковица (по желанию)

70 гр. грецких орехов

100 гр. твердого сыра

зубчик чеснока

майонез

соль

зелень для украшения

Приготовление:

Кальмаров чистим от кожицы, засыпаем в кипящую слегка подсоленную воду. Варим 3-4 минуты. Откладываем на дуршлаг.

Пока кальмары остывают, мелко шинкуем лук, режем пластинками грибы. Обжариваем лук и грибы до готовности, солим по вкусу.

Орехи измельчаем (я использую блендер).

Половину добавляем к грибам, половину оставляем для украшения.

Сыр натираем на мелкой терке, добавляем к грибам.

Остывшие кальмары нарезаем соломкой, добавляем в салат.

Чеснок натираем на мелкой терке или выдавливаем через пресс, смешиваем с майонезом. Заправляем салат.

Готовый салат посыпаем измельченными орешками и украшаем зеленью.

14.09.2016

[yulechka83](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/463/](http://detkityumen.ru/recipe/463/)