

detkityumen.ru

САЛАТ ИЗ ПРОШЛОГО.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо свинины 400 гр.

Болгарский перец 1 шт.

Стручковая фасоль 400 гр.

Чеснок 6 шт.

Зеленый 1 ст./л. резаной.

Кинза 1 ст./л. резаной.

Растительное масло 50 гр.

Томатная паста 1 ст./л.

Красный молотый перец по вкусу.

Черный молотый перец по вкусу.

Кориандр 1 ч./л.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Когда традиционные салаты с майонезом вам уже поднадоели, можно переключиться на салаты азиатской кухни. Они не менее вкусны и ароматны благодаря использованию различных приправ. Сегодняшний теплый салат я пробовала однажды в чайхане и вкус его запомнился надолго. С тех пор стараюсь не забывать рецепт и готовить в праздничные дни. Этот салат не только яркий и красочный с виду, но он и очень вкусный и сытный изнутри. Фасоль хрустящая, а мясо мягкое и все это находится в букете благородных специй. На дне салатной чаши соберется масло, которое во время приготовления настолько вобрало в себя ароматы овощей и приправ, что вы не удержитесь, чтобы не окунуть в него кусочек хлеба или лепешки.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА КАНАЛЕ YouTube От яйца До яблок.

Процесс приготовления блюдо можно найти по [Ссылка](#)

19.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/665/