

Рецепт: Салат с орехами и клюквой

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Украсьте свой праздничный стол с этим рецептом клюквенного салата и грецкими орехами. Свежий и ароматный, он будет прекрасным дополнением к различным блюдам из мяса и рыбы.

Ингредиенты:

150 г очищенных грецких орехов
3 ст. л. сливочного масла

50 г сахара
1 ч. л. крупно молотого перца
1/4 ч. л. соли
500 г любой смеси салатной зелени
150 г сушеной клюквы
110 г брынзы

Для заправки:

50 мл красного винного уксуса
60 г растительного масла
30 г свежей зелени петрушки
1/2 головки красного репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 ст. л. сахара
1/2 ч. л. сушеного орегано
1/8 ч. л. соли
1/8 ч. л. черного молотого перца

Способ приготовления:

Шаг 1:

Подготавливаем ингредиенты.

Салатную зелень необходимо измельчить вручную, орехи порубить (средне или крупно), брынзу раскрошить, петрушку и лук измельчить.

Шаг 2:

В небольшой сковороде или толстостенной кастрюле растопить сливочное масло. В нем 5 минут обжаривать грецкие орехи помешивая на умеренном огне. Снять с огня. Добавить сахар, перец и соль, тщательно перемешать.

Шаг 3:

Салатную зелень, клюкву, брынзу и грецкие орехи соединить в большой миске, перемешать.

Шаг 4:

Ингредиенты заправки смешать блендером или в кухонном комбайне до однородной консистенции, полить салат нужным количеством

заправки, тщательно перемешать.

Примечание: Если у вас осталась лишняя заправка, налейте ее в герметичный контейнер, закройте и храните в холодильнике. Вы можете использовать ее в мясном или рыбном салате, а также в качестве маринада для любого вида мяса.

Салат с орехами и клюквой готов.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**