



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Салаты » Салат с сельдереем и грушей

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат с сельдереем и грушей

4 июня 2014 11:59 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-s-seldereem-i-grushej>



Лето, время легких и свежих салатов. И как нельзя лучше для жаркого дня подойдет салат из сельдерея с грушей.

На 2 порции:

- 2 стебля сельдерея
- 1 твердая груша
- 4 листа зеленого салата
- соль
- чуть-чуть белого винного уксуса по вкусу

- чуть-чуть растительного масла по вкусу (я использовала кунжутное масло)
- 2 ч.л. кунжута, чуть обжаренного на сухой сковороде
- чуть-чуть лимонного сока

Сельдерей промыть и ножом или овощечисткой срезать жесткие прожилки вдоль внешней стороны части. Если сельдерей молодой и нежный, то чистить не обязательно, на мой взгляд.



Нарезать стебли поперек на небольшие кусочки, если стебли широкие, то сначала разрезать вдоль.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Листья салата промыть под прохладной водой и обсушить бумажным полотенцем. Нарвать небольшими кусочками в глубокую миску.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

И вот когда сельдерей и салат сложен в миску стоит заняться грушей. Ее нужно почистить, вырезать сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Сбрызнуть лимонным соком и сложить в миску.



Добавить уксус, масло, соль и все перемешать. Выложить все в порционные тарелки и посыпать кунжутом.



орел-сооҕу Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



орел-сооҕу Открытая кухня Анны Нечаевой

