



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Салаты » Салат с языком

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Салат с языком

31 мая 2017 10:44 · <https://open-cook.ru/recipes/salat-s-yazykom>



Интересный **салат** получился, вкусный. Он, конечно, и так хорош, но что-то мне подсказывает, что кому-то захочется добавить в него картошечки отварной и зеленого горошка :) Да пожалуйста, лишь бы вам было вкусно. Вообще сочетание отварного *говяжьего языка*, маринованных огурцов и грибов отличное. И лук маринованный хорошо подходит. Я заправляла салат *майонезом*, но на второй день поняла, что салату не хватает хрена, хотя это и на любителя. Просто язык с хреном очень уж хорошо женится. Салат получается очень сытным, имейте это ввиду. Отлично подойдет как для обычной трапезы, так и для *праздничного стола*.

Как отварить говяжий язык я рассказывала здесь.

На 4-6 порции:

- 150 гр отварного говяжьего языка
- 150 гр маринованных грибов (я использовала маринованные маслята)
- 150 гр маринованные огурцов
- 100 репчатого лука (или просто средняя луковица)
- 1/2 стакана воды
- 1/2 ч.л. уксуса 70%
- 1 ст.л. майонеза
- соль, перец черный молотый по вкусу
- веточка укропа

Про уксус для лука: это примерное количество, которое я обычно определяю по вкусу. Добавляю немножко уксуса в воду, размешиваю и пробую. Мой муж добавил бы уксуса больше, но я оставила такое количество. Уксус с водой можно заменить лимонным соком.

А майонез легко и быстро можно приготовить дома, вот его пошаговый рецепт.

Лук нарезать тонкими полукольцами или четвертинками колец. В миске смешать воду и уксус, положить в нее лук на 15 минут.



Если у вас маринованные маслята как у меня со слизью, то их нужно хорошенько промыть, а потом уже использовать.



Язык нарезать соломкой.



орен-cook.ru Отвернутая кухня Анны Нечаевой

Так же поступить с огурцами и грибами. Положить их в миску к языку.



орен-cook.ru Отвернутая кухня Анны Нечаевой

Добавить маринованный лук.



Посолить, поперчить по вкусу, добавить измельченного укропа, заправить майонезом и перемешать.



Можно подавать *салат* в красивой салатнице или разложить его по порционным тарелочкам.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии: 1



katya_khavina # 07:55 14.11.2018

Быстро и вкусно