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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат с хурмой

21 декабря 2017 21:55 · https://open-cook.ru/recipes/salat-s-khurmoj



Ух, какой салат я придумала в этом году для праздничного стола! Яркий, вкусный и полезный :)

Смотрите, как отлично сочетаются огурец, сельдерей, болгарский перец, яблоко и хурма!

Имейте ввиду, что готовить этот салат нужно перед подачей, долго он не протянет, потеряет свежесть, вкус и сочность. Но на его приготовление у вас уйдет минут 10, потому что все ну очень просто.

Вам понадобится взять все ингредиенты примерно в равных пропорциях, за исключением заправки и соли.

Хурму лучше взять крепкую, которая еще не "расклеилась". Но если она слишком сочная и кусочками не держится, то ничего страшного, она просто станет частью заправки.

Ингредиенты:

- 1 небольшой огурец или 1/2 длинноплодного
- 1/2 небольшого красного болгарского перца
- 1 стебель сельдерея
- 1 небольшое яблоко
- 1 небольшая хурма
- соль по вкусу
- 1/2 ч.л. свежевыжатого лимонного сока
- 1 ст.л. оливкового масла

Приготовление.

В начале нужно подготовить овощи и фрукты. Помыть их все. Перец очистить от семян, с сельдерея с выпуклой части срезать твердые прожилки, у яблока удалить сердцевину, у хурмы удалить соцветие и косточки. Огурец, перец, сельдерей и яблоко порезать мелким кубиком, сложить в миску и перемешать.



Так же мелко нарезать хурму, положить в миску.



Добавить соль, лимонный сок и масло, аккуратно перемешать.



Этот салат лучше подавать в порционной посуде, а не в одном салатнике. Так и смотрится лучше, и есть удобнее.



Я украсила сверху салат гранатовыми зернышками, но они были лишними.



Приятного аппетита!

