

Салат «Любимый»



150 г твёрдого сыра, 2 свёклы, 3 моркови, 50 г изюма, 50 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, майонез.

Небольшую свёклу отварить. Кстати, на вкус салата влияет не только сорт свёклы, важно, насколько правильно она была сварена. Продолжительная варка может способствовать потери большинства важных элементов и витаминов и отрицательно отразиться на её вкусе и цвете. Варить свёклу нужно не более 30 минут с добавлением в воду чайной ложечки пищевой соды.

Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде и измельчить.

Варёную свёклу натереть на мелкой тёрке, добавить измельчённые грецкие орехи, перемешать с майонезом.

Отдельно натереть сырую очищенную морковь. Изюм промыть, на несколько минут залить кипятком, отжать, смешать с морковью и заправить майонезом.

Тёртый сыр соединить с пропущенным через пресс чесноком, добавить майонез.

Подготовленные продукты выложить слоями:

1-й слой – морковь с изюмом;

2-й слой – сыр с чесноком;

3-й слой – свёкла с орехами.

Салат полить майонезом и украсить измельчёнными орехами.

Такой салат должен понравиться всем! За годы приготовления мною этого салата недругов у него так и не появилось.

Время приготовления 50 минут