

Салат «Редька» из редьки с жареным луком и отварным мясом

Категория: Салаты | Кухня: Не указано | Время: 35 мин | Сложность: средне

Описание

На 4 порции.

Ингредиенты

- редька — 500.00 г
- говядина отварная — 150.00 г
- лук репчатый — 2.00 шт.
- яйца — 2.00 шт.
- масло растительное — 80.00 мл
- сметана — 100.00 г
- укроп — 1.00 пучок
- перец чёрный молотый
- соль

Приготовление

- Редьку очистить, вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать тонкой соломкой. Положить в миску с холодной водой на 30 мин, чтобы ушла горечь.
- Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. На сковороде разогреть растительное масло и обжаривать в нём лук 5 мин, до золотистого цвета. Снять со сковороды и дать остыть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и нарезать кружочками. Укроп вымыть, обсушить и мелко порубить.
- Редьку откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Варёное мясо нарезать тонкими полосками. Соединить мясо, лук и редьку. Посолить, поперчить и заправить сметаной. Салат перемешать и выложить в салатник. Сверху украсить кружочками яиц и посыпать измельчённым укропом.

Теги

#сытное блюдо