# Фруктовий салат із яблучними чіпсами з паприкою

10—15 хв

## Інгредієнти 1 порц.

= Kotányi Produkte

Для салату

| | |
|---|---|
| 100 г | Салат айсберг |
| 100 г | Рукола |
| 4 шт. | Абрикоси |
| 50 г | Огірок |
| 20 г | Лохина |
| 40 г | Фета |
| 1 шт. | Зелена цибуля |

Для заправки

| | |
|---|---|
| 710 г | Грецький йогурт |
| 1 ч. л. | Лимонний сік |
| 1 ст. л. | Оливкова олія |
| 1 шт. | Зубчик часнику, невеликого розміру |
| 1 ч. л. | Цибуля-трибулька, свіжа |
| 1 щіпка | Сіль морська йодована |
| 1 щіпка | Чорний перець горошок |

Для начинки

25 г

## Приготування

1. Приготуйте заправку: змішайте грецький йогурт з усіма іншими інгредієнтами.
2. Помийте фрукти та овочі. Відірвіть окремо листя салату айсберг і викладіть на дно миски.
3. Зверху покладіть руколу. За допомогою ножа для чищення овочів наріжте огірок тонкими смужками й викладіть у миску.
4. Тонко наріжте зелену цибулю й посипте нею салат. Вийміть кісточку з абрикосів, поріжте їх і додайте в салат разом із лохиною.
5. Подрібніть фету й посипте по краю миски.
6. Насамкінець посипте салат яблучними чіпсами з паприкою й подавайте із заправкою збоку.