

# Гриль-салат

25–30 Мин.

## Способ приготовления

1. Вымойте и разрежьте помидоры пополам. Лук очистите и нарежьте очень тонкими полосками. Промойте и просушите салатные листья. Нарежьте огурец тонкими полосками. Срежьте кукурузу с початка.
2. Мясо либо нарежьте полосками, либо порвите вилкой.
3. Для заправки смешайте лимонный сок, мед, масло, соль и травы для салатов, хорошо перемешайте.
4. Выложите в тарелку салатные листья, сверху положите овощи и мясо. Полейте заправкой и перемешайте. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 300 г | Мясо на гриле |
| 2 листа | Салат-латук |
| 1 шт. | Кукуруза |
| 1 шт. | Огурец |
| 10 шт. | Томаты черри |
| 1 шт. | Красный лук |

Для заправки:

| | |
|---|---|
| 2 ст. л. | Лимонный сок |
| 1.5 ст. л. | Мед |
| 2 ст. л. | Оливковое масло |
| Щепотка | Соль морская |
| 1 ст. л. | Травы для салатов |