



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

