

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

300 г	М'яса на грилі
2 жмені	Листя салату
1	Кукурудза
1	Огірок
10	Коктейльних помідорів (червоних і жовтих)
1	Червона цибуля

Для заправки:

2 ст.л.	Лимонного соку
Ст.л	Меду
2 ст.л.	Оливкової олії
	Гімалайська сіль з прованськими травами

Овочевий салат з м’ясом Гриль

25–30 хв

Приготування

1. Коктейльні помідори помити і розрізати навпіл. Цибулю очистити, нарізати дуже тонкою соломкою. Салат помити й обсушити. Нарізати огірок дрібними, тонкими смужками. Зрізати кукурудзу з качана.
2. Нарізати смужками м'ясо (стейки, відбивні) або розібрати виделкою.
3. Тепер можна готувати заправку. Добре перемішати всі інгредієнти в чашці.
4. Викласти листя салату на тарілку, зверху покласти помідори з овочами, потім зверху розподіліть м’ясо. Додати заправку.
   Смачного!