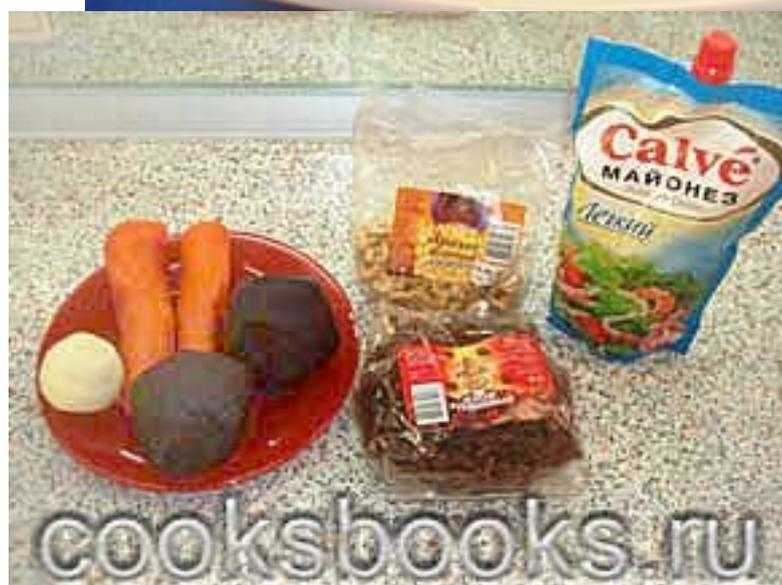


Салат свекольный с изюмом

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:11 - Последнее обновление 25.03.22 10:57



Продукты

- Свекла-2 шт
- Морковь-2шт
- Изюм-100гр

Салат свекольный с изюмом

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:11 - Последнее обновление 25.03.22 10:57

- Арахис-50гр
- Лук парей или репчатый-1 шт
- Майонез-50гр
- Время приготовления 15 мин



Варим овощи

Я кладу овощи в полиэтиленовый мешочек, завязываю, делаю небольшое отверстие в мешке, и к

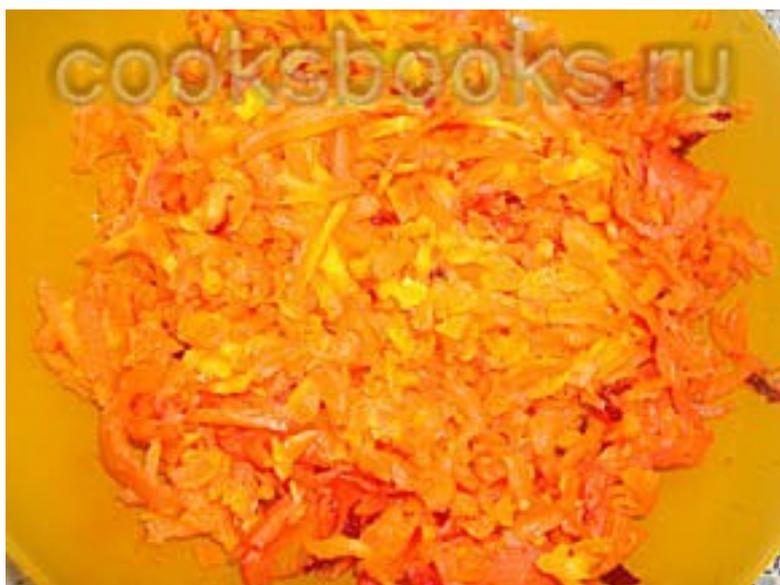
Это позволяет быстро отварить овощи для салатов.

Варёную свеклу трем на крупной тёрке в миску матрёшку

Салат свекольный с изюмом

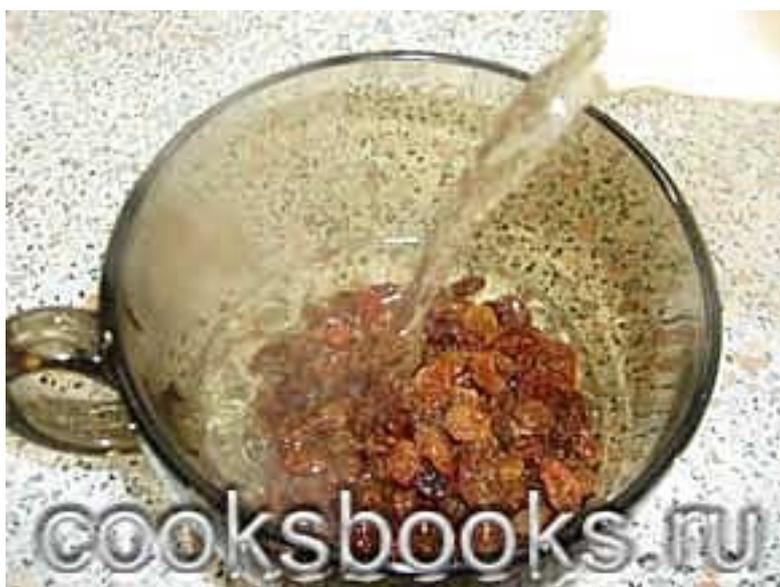
Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:11 - Последнее обновление 25.03.22 10:57



Морковь.

Морковь трём на крупной тёрке.



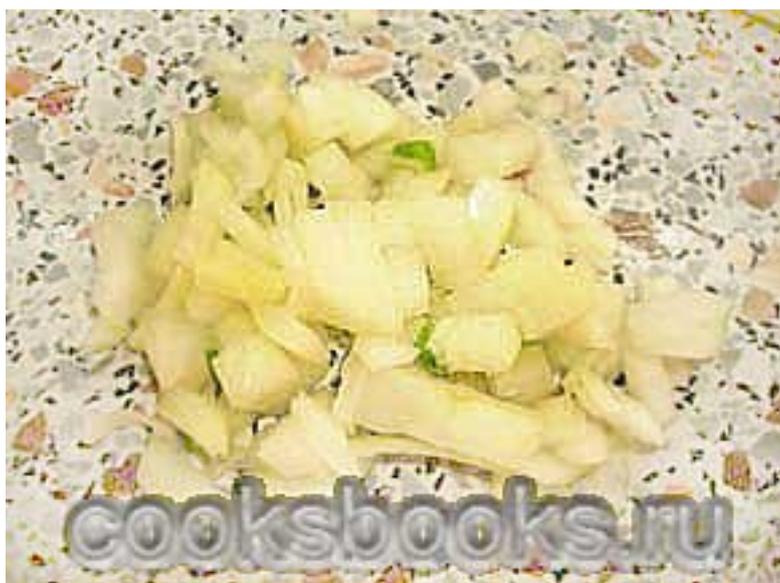
Изюм.

Заливаем изюм кипятком.

Салат свекольный с изюмом

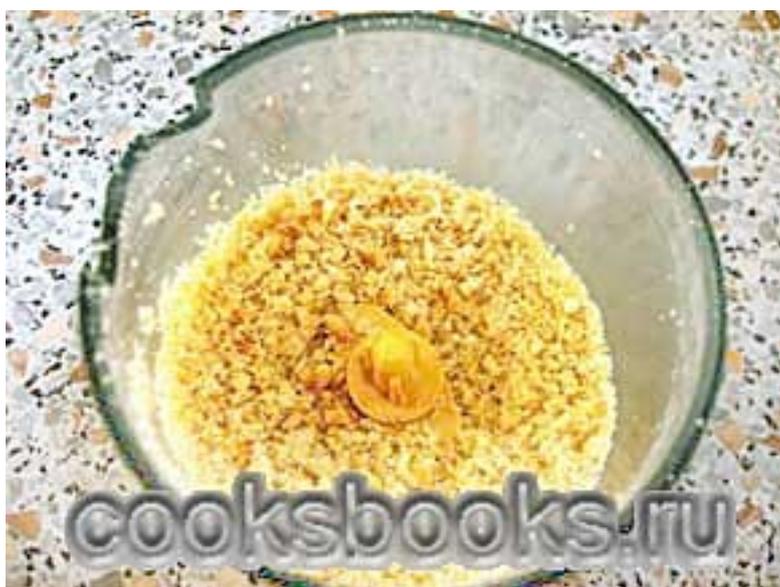
Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:11 - Последнее обновление 25.03.22 10:57



Нарезаем лук

Лук нарезаем кубиками.



Орехи

Орехи измельчаем в комбайне Tupperware

Салат свекольный с изюмом

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:11 - Последнее обновление 25.03.22 10:57



Орехи.

Все ингредиенты кладем в миску-матрешку, воду из изюма выливаем.

Салат заправляем майонезом и перемешиваем силиконовым скребком

Салат удобно хранить в миске-матрешке, закрыв её герметичной крышкой. Это долго сохранит с



Приятного аппетита

{kunena_discuss:15}