

Марокканский салат из моркови, огурца и редиса



Ингредиенты

4 моркови
1 огурец
10 шт. редиса
Для заправки:
0,5 ч. л. сахарной пудры
2 веточки кинзы
0,5 красного острого перца
корица
4 ст.л. оливкового масла
2 ст.л. лимонного сока

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Редис вымыть, тонко нарезать кружками. Огурец вымыть, нарезать соломкой.

Шаг 2

Выложить овощи в дуршлаг, присыпать солью и оставить на 30 мин., чтобы стекла жидкость.

Шаг 3

Красный перец вымыть, удалить сердцевину, измельчить. Кинзу вымыть, обсушить. Смешать перец, кинзу, корицу и сахарную пудру. Добавить оливковое масло и лимонный сок. Перемешать в салатнице морковь, редис и огурец. Добавить заправку.