

# 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.