

Салат из корня сельдерея, моркови и свеклы



Ингредиенты

горчица – 1 ст. л.
горсть жареных кедровых орехов
морковь – 1 шт
лук репчатый – 1 луковица
виноградный уксус – 2 ст. л.
1 свекла
оливковое масло – 3 ст. л.
петрушка
4 оливки без косточек
чеснок – 1 зубчик
0,25 клубня корневого сельдерея

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сельдерей, морковь и свеклу очистить, нарезать соломкой. Сельдерей и морковь опустить на 4 мин. в кипящую воду, затем шумовкой переложить в миску.
2. В эту же воду на 5 мин. поместить свеклу, затем отбросить ее на дуршлаг. Дать овощам остыть.
3. Лук очистить, измельчить. Оливки нарезать тонкими кружками. Чеснок мелко нарубить. Уксус взбить венчиком с горчицей, оливковым маслом и чесноком. Добавить лук, оливки и петрушку. Посолить по вкусу. Остывшие овощи заправить соусом и перемешать. Посыпать орешками.