

Салат из огурцов и зелени



Ингредиенты

40 г зеленого лука
соль
огурцы
0,3 стручка красного острого перца
20 г соевого соуса
чеснок – 2 зубчика
масло растительное – 1 ст.л.
5 г подсоленного кунжута

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Длинные салатные огурцы разрезать вдоль на две половинки, а затем нарезать полукружиями.
2. Небольшие огурчики можно нарезать ломтиками толщиной 0,2 см. Присолить и оставить на 10 мин.
3. Когда огурцы пустят сок, их следует слегка ополоснуть в воде, а затем отжать. В разогретую сковороду влить масло, слегка обжарить огурцы, заправить соевым соусом, кунжутом, толченым с солью луком и чесноком.
4. Готовить еще 2–3 мин., затем снять с огня. Подавать салат в холодном виде, посыпав тонко нарезанным красным перцем.