

# 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 подсолненного 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.