



## Ensalada Garniture

Garnitür Salatası



5 hojas de lombarda  
2 hojas de repollo lechuga  
1 zanahoria  
3 cebollas verdes  
5-6 encurtidos largo pimientos verdes  
5-6 tallos de perejil

Por Sauce:  
2 cucharadas de vinagre  
2-3 cucharadas de aceite de oliva  
1/2 cucharadita de sal

# Lavar las verduras, su fuga de agua extra.

# Colapso las hojas de repollo rojo en un primer momento, y luego ellos finamente rebanada. Rebana el repollo hojas de lechuga por el mismo método también, la reja densamente zanahorias, y finamente rebanada las cebollas verdes y tallos de perejil.

# Batir la mezcla de vinagre, aceite de oliva y sal en un tazón pequeño.

# Coloque todos los ingredientes, excepto el perejil en una olla grande para mezclar con facilidad.

# Vierta el líquido mezcla todo y se mezcla sin dañar las hortalizas.

# Coloque en la placa de servicio, espolvorear el perejil todo, adornar con pickle y servir como un garniture con la carne de kebab y las comidas.

**Nota:** No debe el tramo para que las verduras finamente, porque la alimentación de los valores de las verduras disminuye en ese caso.