



Салат из стеблей артишока

Enginar Sapi Salatası



8 стеблей артишока
2 ст.л. майонеза
2 ст.л. йогурта
2 ст.л. оливкового масла
2 зубчика чеснока
0,5 ч.л. соли
Сок половины лимона

- # Стебли свежего артишока почистить, порезать шириной с палец и положить в воду с частью сока лимона.
- # Затем положить в сковорку, добавить воды и оставшийся сок лимона, закрыть крышкой. Когда закипит, варить на медленном огне 5-6 минут.
- # Готовые стебли, выложить и дать остывать. Хорошо смешать майонез, йогурт, оливковое масло, соль и измельченный чеснок.
- # Вылить заправку в стебли, перемешать. Выложить салат на блюдо. По желанию можно украсить укропом, маслинами или красным перцем.

Вода в которой варились стебли очень полезна для печени, поэтому выливать не рекомендуют.