



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Салат с сухариками

Ekmek Salatası



1 пачка сухарей
2 моркови
5 ст.л. оливкового масла
2 ст.л. майонеза
3 ст.л. йогурта
8-10 веточек укропа
8-10 веточек петрушки
3 зубчика чеснока
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. красного острого перца
0,5 ч.л. соли

- # Морковь почистить, потереть на крупной терке.
- # В сковороду налить оливковое масло, нагреть на слабом огне, добавить морковь, слегка обжарить.
- # Смешать йогурт, майонез, соль и чеснок.
- # В остывшую морковь добавить мелко рубленную зелень, специи, соус, перемешать.
- # Сухари крупно поломать, добавить в салат, перемешать.
- # Салат выложить на блюдо, украсить зеленью.

Если хотите чтобы сухарики стали мягкими, перед подачей дать постоять минут 30.