

Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой

Сложность: **легко**



В инструкции



1 порция

Время
приготовления



10 минут

Масса нетто



250 гр.

Пищевая ценность
на 100 гр. продукта

белки 9,2 гр.

жиры 17,2 гр.

углеводы 5,1 гр.

калории 203 Ккал.



Состав набора:



Ростбиф



Кедровый
орех



медово-горчичная
заправка



Томаты
черри

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- емкость для смешивания
- ложка
- нож



Лук репчатый
красный



Микс салата



Печеный
болгарский перец



Микс зелени

Дополнительные
ингредиенты:

- соль
- черный перец



Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamar.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.



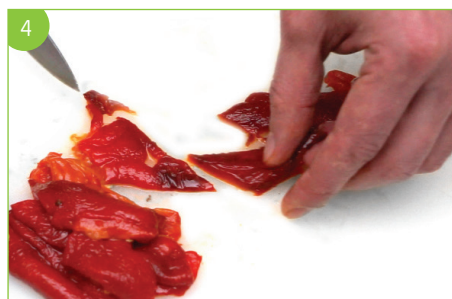
1. Нарезьте томаты черри ломтиками.



2. Красный лук порежьте перьями.



3. У печеного болгарского перца удалите
плодоножку и разрежьте его вдоль пополам.
Затем очистите мякоть, сняв с нее
запеченную шкурку, и уберите семечки.



4. Нарезьте очищенную мякоть перца
на не большие кусочки.



5. Смешайте в емкости микс салата и
зелени, нарезанные дольками томаты,
нарезанный красный лук, кусочки печеного
перца, ломтики ростбифа и медово-горчи-
чную заправку. Не забудьте
приправить солью.



6. В центр тарелки горкой выложите пере-
мешанные ингредиенты. Сверху посыпьте
готовое блюдо кедровыми орешками.

Наслаждайтесь!