

# Салат " Уютный, с цукатами"



Что нужно:

- цукаты - 150 г;
- чеснок - 3 зубчика;
- зелёное яблоко - 1 шт;
- яйца - 2 шт;
- сметана - 100 г;
- мёд - 80 г;
- яблочный уксус - 1 ст.л.;
- зелень салата - 1 пучок;
- филе индейки - 400 г;
- корейская морковь - 200 г.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем яйца 8 минут, остужаем и чистим.
3. Филе индейки отвариваем 40 минут и остужаем.
4. Зелень салата рвём руками, достаточно крупно.
5. Смешиваем морковь, цукаты и зелень салата.
6. Добавляем нарезанные кубиками яйца.
7. Добавляем нарезанное брусочками яблоко.
8. Добавляем истолчённый чеснок.
9. Мясо уже должно было остыть, мы нарезаем его небольшими кусочками и отправляем к салату.
10. Заправляем салат мёдом, сметаной и уксусом. Тщательно перемешиваем. Приятного аппетита!