

Салат "Брутальный"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- картофелины - 2 шт;
- перец ласточка - 1 шт;
- зел. лук (или укроп) - 1 пучок;
- чеснок - 4 зубчика;
- апельсин - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- редис - 100 г;
- сметана, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Свинину нарезаем не крупными кусочками, солим и тушим на среднем огне 1 час.
3. Перец нарезаем средними квадратиками.
4. Укроп или зелёный лук мелко рубим.
5. Картофель отвариваем в подсоленной воде до готовности и нарезаем кубиками.
6. Редис нарезаем полосками.
7. Смешиваем в миске зелень, редис и истолчённый чеснок.
8. Морковь натираем на крупной тёрке.
9. Апельсин очищаем от кожуры, косточек и нарезаем средними кусочками.
10. Смешиваем абсолютно все наши ингредиенты, заправляем сметаной, солим, перчим.