

Салат "Медовая свининка"



Что нужно:

- свинина - 300 г;
- мёд - 1 ст. л.;
- оранжевый сладкий перец - 1 шт;
- яйцо - 1 шт;
- соевый соус - 1 ст. л.;
- картофелины - 4 шт;
- майонез, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Свинину мелко нарезаем, перчим, добавляем мёд и соевый соус, и обжариваем 20 минут;
2. Перец нарезаем кольцами, затем каждое кольцо режем на 4 части;
3. Картофелины, очищаем и варим в подсоленной воде 20 минут, затем остужаем и нарезаем кубиками;
4. Яйцо варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем на кубики;
5. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем майонезом.