Салат "На здоровье"

Что нужно:

- брокколи - 100 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- зел. лук - 1 пучок;
- морковь - 1 шт;
- помидоры черри - 4 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- говядина - 500 г;
- яйца - 2 шт;
- сливки - 1 ст. л.;
- сметана, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Говядину меленько нарезаем, перчим и обжариваем 30 минут;
2. Брокколи делим на соцветия и обжариваем в сливках 10 минут;
3. Яйца варим 8 минут и заливаем холодной водой на пару минут (для лёгкого очищения), и нарезаем кубиками;
4. Черри нарезаем на 4 дольки;
5. Морковь натираем на крупной тёрке;
6. Чеснок пропускаем через чеснокодавилку;
7. Зелёный лук мелко рубим;
8. Смешиваем все ингредиенты, солим и заправляем сметаной.