

Салат "Свинина с изюминкой"



Что нужно:

- свинина - 200 г;
- изюм - 1/2 стакана;
- кабачок (маленький) - 1 шт;
- шпинат - 40 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- сок лимона - 1 ст. л.;
- соевый соус - 1 ст. л.;
- оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Свинину мелко нарезаем, добавляем соевый соус и обжариваем минут 20;
2. Кабачок варим 10 минут, остужаем, очищаем от кожуры и нарезаем кубиками;
3. Изюм заливаем кипятком на минут 10;
4. Чеснок пропускаем через чеснокодавилку;
5. Смешиваем все ингредиенты, солим, перчим и заправляем оливковым маслом.