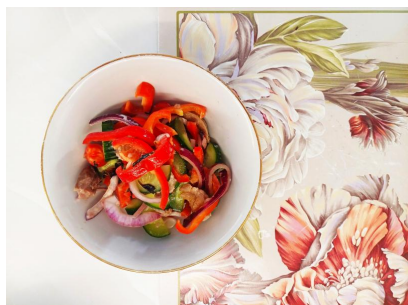


Салат "Витаминный заряд" с перцем рамиро



Что нужно:

- перец рамиро - 2 шт;
- куриное филе - 800 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- сок половины лимона;
- базилик - 1 пучок;
- огурцы - 3 шт;
- оливковое масло - 1 ст. л.;
- соевый соус - 3 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем до готовности, некрупно нарезанное, мясо, не забываем его посолить.
3. Лук нарезаем полукольцами.
4. Перец рамиро нарезаем тонкими кусочками.
5. Огурцы нарезаем дольками. Все овощи соединяем.
6. Когда мясо готово полностью, добавляем к нему базилик, мелко нарезанный, перемешиваем и выключаем огонь.
7. Добавляем наше мясо с базиликом ко всему остальному салату, вливаем сок лимона, оливковое масло, соевый соус, солим, перчим и тщательно перемешиваем.