

Салат "Жар-птица" со свеклой под гранатовым соусом



Что нужно:

- отварная свекла - 0,5 кг;
- сыр фета - 1 упаковка;
- листья салата - 1 пучок;
- перец - по вкусу;
- гранатовый соус - пара столовых ложек;
- оливковое масло - пара столовых ложек;
- соль - по желанию.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Гранатовый соус я взяла такой, вы можете взять и другой марки.
3. Берём красивое продолговатое блюдо и укладываем на него листья салата.
4. Свеклу нарезаем тоненькими кружочками, поливаем оливковым маслом, перчим и солим (это по желанию). Перемешиваем.
5. Выкладываем свеклу на листья салата.
6. Крошим руками сыр фета.
7. Поливаем, аккуратненько, гранатовым соусом.