



Необычный и вкусный салат из свеклы, яблок и сыра "Фета".

### **Ингредиенты:**

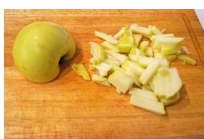
- свекла - 500 г
- яблоки - 1 шт.
- сок половины или целого лимона
- фундук - 1-2 ст.л.
- Фета - 100 г
- бальзамический уксус - 2 ст.л.
- оливковое масло - 2-3 ст.л.
- соль, перец - по вкусу

### **Приготовление:**

Свеклу отварить, очистить от кожуры, нарезать соломкой.



Из яблока удалить сердцевину, нарезать также соломкой. Сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели.



Фундук слегка обжарить и немного измельчить.



Сыр Фета нарезать кубиками.



К нарезанной свекле добавить яблоки.



Затем - фундук.



И сыр.



Заправить салат оливковым маслом и бальзамическим уксусом, добавить соль и перец по вкусу.

Я украсила свекольный салат с фетой листьями салата и выложила на длинное блюдо.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie}{loadposition new}