Свекольный салат

Состав:

1 кг отваренной свеклы

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/xsMAlegVRX78iWOo3Jzol9x8FHIakWEMoqToAyc7MQZK9ApyYrBs1BKq4caUQorPlxA2e5KCBAN17ExcduvVXgJOzlHIE0qXCr1F1U6dAcT4QvLsLv4j2ZEJ0eFEb9JJszEXH5wo | https://lh3.googleusercontent.com/WpBZZ-I2Vhefv9LmDsAn_7cpolf37S3vtmOw2CZFdnXcJgDTNJO19x5unPgwuS3Gkl_ZxTyWkggNWoUzoXPrRcuop8cyvdTWtMrcbRrV6pBpxuiyV0buSkE2bpmgVfuruILJgysg |
| https://lh3.googleusercontent.com/nYtSkVhQQ_rZuCAp73xebxV4zT-MrhJJOdtIsEzt74gTI7QtrSBXB-vFpWHe0c3-8CU-idxzfFdJ_YPXnLluGtvJFlMLX6VemPNSyHufBvGsvRsWq5oGL-EaNOmpZrswsOQVWtGA | https://lh3.googleusercontent.com/EcpxOeCIuqFtX89DmWXa0BmhGBlhmWFKRf9Xz9das6rWe9aDBEH4EXAm15ObpYsKEaMi0D6uutOuxMPqhTW49rgM44OJutASDj-AXgoeXJET0MaVGNuEhTuVWA26QvwFNV9K6RXp |
| https://lh4.googleusercontent.com/EItKopuCGDyXwRdfZZD8bMPyMGFRTVYY3DxAASfwLo5UwNUn7CH7-sFRkG_wfCjJpVWD4wroFUDC8c_-yJEwqLpvnuPbDHoounv2HwNDpZhs4F8PLOOWLKx-BVy76dmhKSQn-34S | https://lh5.googleusercontent.com/svqLEYbvYCbGN_JwVjDp3R5nz6Z0rZl8JrnP4m3Nael0p_lRsZfFirCUzThQnbqk_ZCvtxTbfI1EFdPPH5gB5WdWdH0cn1lKK7kNadOen5eV9dJ981y4AyxKnVDKPqMg48iCTUA5 |
| https://lh4.googleusercontent.com/NMtqe6Vw9PIGxAZ6_-4fVrtwnyNAqmL4Ejuvr-iY1Y2CPu8WXAyiFara8WMF3hmGKpLSA9NuTKS3fkSoyQecyAeZiyctSonnyVj1MoXrEEYX2yCgSLq0ZXBlaTW4DuV6nvN54Gsx | https://lh5.googleusercontent.com/jRrGOf_sKzUfTFGJtWNqtGX2sk-joL5MAyEwB00-VlUqdZ9yqU1Jhmo1KlWnKXHouuI3icwPxDOTapkKU3tG-BMh2hz_AXQzbVVjsxBQkMaBJXkqYKHPU166XneqvvvuF_kwOkRG |
| https://lh4.googleusercontent.com/QU_DkHqBz-ONc54bdJ-Z8pBKnSL1yIE9WD9rvYjPIeWy8yMawVKR0iRMmLeUndYvGjmh4SOX_EkxbUK1zYcrZ4i2xwUTPhMRNU_NuGOA_HwB_H44zBHk_BykiiqCiXJcphj5GRvv | https://lh4.googleusercontent.com/jHZi3aKZ3_4bWovwueburGdyDA3JxnUGUbyIK9uWxNKuWU5TTIKUNiu68JRnFnhVM7ghM40rVqnoxudah6mliQ6vIbHA-_SbSdzq-ZGl13SVJaIXLlR8b2dTyXuKI7diErLncpSV |
| https://lh4.googleusercontent.com/VIe6_8yZsPb7eg--hPxdBc-BoF0Zfiz3LaAo2nE-nJwuzkLCadK3omjJW_K5_Zk44Bzr5WoSHTKQHp0VTwBpzVXoVcjemFazFLji1WnJPOKapMdSAxnFMRDuB2eX5W1kZlwbJpJD | https://lh6.googleusercontent.com/s907L2-ISp0EU-Zwpo2-UJw6F3-tonOuGHgTMRKVCwYi39pvdvE5ljIAM7Z8l6tCRWbH38FV-cXr_-1KP85x9Ns2v6-i8NIHoC8uRBJ1uUicSnDAhS7sj-hYLIBUBq6Nc1niLBTm |
| https://lh6.googleusercontent.com/x4_TvIRPjpjJgjfmw9RLhRWHsuTs9bNSYFnYOtHyMQW1CN6r1OdoOZgPsW7mtjrQ45tgDqcatn20pH9NvIGSR45iM2NIEoki8yc3LvWwu2b7TsMPPXc83MqEf4kkxUTtdz9PvSR- | https://lh4.googleusercontent.com/wDBm_lQ5owfF1eegputjn5KjqEdgmARdBBqjGUslIiJJykHJ0i-mCQ0np7yBXPM5UNpBJbX1jgQkdEe12vauFihwh_wS2oCbMRSqpDfs3x8vMxNuDNT4Rg-ToDEylP4k1owvIXAu |
| https://lh3.googleusercontent.com/7bOuFy_IdRyPWrhwkHf8sC-a2HlvLydzvIuogMC2CFllxsfsu1e_v9xhkRMBL2IhKpFxFKtvvwp48oLP7fKDBlcvVrgG13h1PmrVJysyDfirTf4NWbDTmV1qENNlQoI3Lnoa8JwQ |  |

0,5 кг яблок

200 гр чищенных грецких орех

200 го чернослив

2-3 зубчика чеснока

1 ч. л смеси специй

100 гр укропа

100 гр кинзы

200 гр майонеза

200 гр сметаны

Соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Свеклу отварить, натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Мелко нарезать чеснок, зелень. На блендере размельчить грецкие орехи. Все перемешать друг с другом, положить смесь со специями, мелко нарезать чернослив, заправить сметаной и майонезом. Проверить достаточно ли соли. Салат готов. Орех и чернослив со специями придают пикантность а яблоки - свежести.