



Рецепт Константина Ивлева - главы Федерации профессиональных поваров России

Петрушку, кинзу и чеснок мелко порубить, добавить соевый соус, сок лимона и масло. Морковь, сельдерей нарезать мелкой соломкой, редьку натереть на крупной терке. Овощи заправить, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Затем уложить в листья салата и завернуть в виде кульки.

Количество порций: 4

Температура подачи: Комнатная температура

Тип обработки: Нарезка

Повод: Пост

Ингредиенты:

- Салат (айсберг) - 4 листлистов
- Соя (ростки) - 20 г
- Морковь (небольшая) - 1 шт
- Сельдерей (корень) - 1/4 шт
- Редька (зеленая) - 1/2 шт
- Соль (и перец) - по вкусу

Для заправки

- Лимон (сок) - 1/2 ч.л.

- Соевый соус - 1 ч.л.
- Масло оливковое - 1 ст.л.
- Мед - 1 ч.л.
- Чеснок - 1 зубчикзубчика
- Петрушка (и кинза) - по одной веточке

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

Источник: wday.ru