Кушали когда-нибудь блюда из свежих кабачков? Можно сказать - из сырых? Если нет, попробуйте этот салатик. Вам обязательно понравится. Тоненькие, но сочные и хрусткие дольки молоденького кабачка пропитаны кисло-сладким соусом, а компанию ему составляют морковь, сладкий перец и репчатый лук. Можно приготовить салат из свежих кабачков по-корейски - просто добавьте по-больше жгучего перца или готовой корейской приправы.

Как приготовить вкусный салат из кабачков

молодой кабачок - 1 шт.

морковь - 1 шт.

сладкий перец - 1 шт.

репчатый лук - 1 головка

соевый соус - 1 ст. ложка (а лучше две)

столовый уксус (9%-ный) - 2 ч. ложки

соль, сахар, молотый перец, можно еще положить чеснок.

Салат из кабачков фото

Кабачок нужно помыть и обсушить. Мой кабачок был свеженький, недавно на грядке лежал - кожура у него тонкая и нежная, семечки под стать ей. Поэтому я ничего из него не убирала и не вырезала.

Для того, чтобы нарезать кабачок действительно тоненькими ломтиками, я воспользовалась овощерезкой - оказывается очень удобно. Но если приловчиться, то наверно можно и острым ножом настрогать.

Ломтики кабачка я посолила, перемешала и положила под пресс.

Остальные овощи измельчила - перчик тонкими кольцами, а морковь натерла на специальной терке.

Головку репчатого лука тонко порубила и обжарила на подсолнечном масле. Кабачки

лежали по прессом недолго - примерно 15 минут. Образовавшийся сок я вылила. Вот такие ломтики у меня получились.

Собрала все ингредиенты в одном месте. Плюс приготовила заправку - соевый соус, чуть-чуть сахара, пару чайных ложек столового уксуса, немного подсолнечного масла, молотый перец.

Перемешала и дала салату настояться. Хотя бы часик. А потом можно звать всех к столу. Очень вкусно и сочно!

Палочки здесь для антуража))) Я не умею ими пользоваться.

Копирование статей Бирмама запрещено