



## Пикантный салат с горошком, томатами и грецкими орехами



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

### Ингредиенты

◦ Зеленый горошек	1/2 банки (200г)
◦ Лимон	1 шт.
◦ Укроп	3 веточки
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Помидоры	2 шт.
◦ Лук зеленый	4 пера
◦ Огурцы свежие	2 шт.
◦ Орехи грецкие	100 г
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



20 мин



2 порции



154 ккал

1. Помидоры и огурцы нарежьте небольшими кусочками. <br>
2. Слейте воду с горошка и смешайте его с овощами.<br>
3. Грецкие орехи измельчите, чеснок выдавите через пресс, смешайте орехи и чеснок с лимонным соком и растительным маслом – получится соус.<br>
4. Заправьте этим соусом салат, посолите по вкусу. Посыпьте нарезанным зеленым луком и украсьте веточками укропа.



### Совет

Если вы не хотите, чтобы огурец в салате дал слишком много жидкости, разрежьте плод вдоль на две половины и удалите семенную часть столовой ложкой.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>