

## Телятина по-милански

### Ингредиенты

- Телятина - 600 г отварная или язык
- Маслины - 80 г
- Каперсы - 1 ст.л
- Огурец - 2 шт свежий

### для заправки:

- Майонез - 3 ст.л
- Горчица - 1 ст.л
- Тунец - 70 г консервированный
- Сок - 1/4 лимона
- Зеленый лук - несколько стеблей
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Для заправки пробейте в блендере майонез, горчицу, консервированного тунца, сок лимона и зеленый лук. Добавьте немного соли и перца.

2

Если кожица у огурца жесткая, срежьте ее. Телятину (язык) и огурец нарежьте тонкими ломтиками.

3

Налейте на тарелку немного соуса, на него уложите телятину, затем огурец, маслины, каперсы и подавайте.

Приятного вам аппетита :)