

## Салат из буженины в азиатском стиле

### Ингредиенты

- Микс-салат - любой 120 г (шпинат, фризе и т.д.)
- Буженина - ,тонко нарезанная 300 г
- Огурец - свежий 300 г
- Авокадо - 1 шт
- Перец чили - небольшой 1 шт (по желанию)
- Кунжут - обжаренный 4 ст.л (белый или черный, какой найдется)
- Кинза - небольшой пучок

### для заправки:

- Кунжутное масло - ароматное 3 ст.л
- Рыбный соус - 2 ст.л
- Соус терияки - 4 ст.л
- Тайский сладкий чили-соус - 4 ст.л
- Соль -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Листья салата хорошо помойте и обсушите. Огурец нарежьте тонкими ломтиками, авокадо очистите, удалите косточку и нарежьте тонкими дольками. Чили очистите от семян и нарежьте тонкими колечками. Если хотите, чтобы салат был более острым, семена не удаляйте.

2

Все нарезанные ингредиенты смешайте в большой миске, добавьте листья салата, крупно рубленную кинзу и обжаренный кунжут.

---

3

Все ингредиенты для заправки соедините в миске, хорошо перемешайте и, если нужно, посолите. Получившейся заправкой полейте салат и подавайте.

---

Приятного вам аппетита :)