Овощной салат с моцареллой, кунжутом и пикатной заправкой

На 100 грамм:
Калорийность: **132,36 ккал.**
Белки: **4,35 г.**
Жиры: **10,63 г.**
Углеводы: **7,17 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/ovoshnoj-salat-s-mocarelloj-kunzhutom-i-pikatnoj-zapravkoj/

Ингредиенты:
- масло оливковое 3 столовые ложки
- мед 1 столовая ложка
- сок лимонный 1 чайная ложка
- горчица 1 чайная ложка
- травы прованские по вкусу
- кунжутные семечки 1 столовая ложка
- помидоры 2 штуки
- огурцы 2 штуки
- сыр моцарелла 100 г
- салат зеленый 1 пучок

Приготовление:
Порвать салат руками.
Нарезать томаты, огурцы и моцареллу кубиками.
Приготовить заправку: смешать оливковое масло с медом, добавить горчицу, прованские травы и соль по вкусу.
Выложить все овощи и сыр в хаотичном порядке, полить приготовленной заправкой и посыпать слегка поджаренными семечками кунжута.