

Сырный салат с редиской



На 100 грамм:
Калорийность: **108.75 ккал.**
Белки: **1.36 г.**
Жиры: **10.12 г.**
Углеводы: **3.65 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/syrnyj-salat-s-rediskoj/>

Ингредиенты:

- 2 сорта сыра по 150 г
- 1 пучок редиски (10-12 штук)
- 1 средний огурец свежий
- 3 средних огурца (лучше маринованный)
- 1 пучок зелёного лука с головками (примерно 5 шт.)
- 0,5 пучка укропа
- 2 ч. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. виноградного уксуса (можно яблочного)
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- 1 ст. л. кислой сметаны (по желанию)
- соль по вкусу

Приготовление:

Сыр натереть на крупной тёрке. Редиску и огурец нарезать соломкой. Консервированный огурец нарезать кубиками.

Укроп и лук измельчить.

Для приготовления салатной заправки соединить горчицу, уксус, лимонный сок. Добавить к ним растительное масло и сметану, перемешать.

Компоненты салата посолить по вкусу, полить заправкой и все перемешать.