

# **Горячий китайский салат.**



**Приготовила:  
ученица 4 «Б» класса  
Рыбкина Людмила**

## Ингредиенты на 2 порции:

Грибы – 3-4 штуки;  
Лук – 1 штука;  
Пекинская капуста – 200 г;  
Масло растительное – 2 ст. л.  
Соевый соус – 2 ст. л.;  
Кунжут – 1 ст.л.;  
Укроп – 3-4 веточки;  
Перец чёрный молотый –  
по вкусу



Китайские теплые салаты готовятся быстро, так как все компоненты подготавливаются заранее и быстро обжариваются на сильном огне.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Моем грибы, лук, укроп, пекинскую капусту.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Грибы нарезаем пластинками,  
Лук очистить и  
нарезать полукольцами,  
пекинскую капусту  
нашинковать соломкой

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



На сковородку наливаем 1 ст. л. растительного масла, выкладываем грибы и обжариваем их, помешивая, 3-4 минуты на сильном огне.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



К грибам добавляем лук и обжариваем ещё 3 - 4 минуты до золотистого цвета лука.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Добавляем к грибам и луку пекинскую капусту, кунжут, соевый соус и ещё 1 ст.л. растительного масла. Всё обжариваем 2-3 минуты на сильном огне.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Готовый салат со сковороды перекладываем на тарелки, посыпаем укропом, черным молотым перцем.



**Приятного аппетита!!!!**

