

The background is a soft watercolor illustration. It features various green leaves of different shapes and sizes, some with light green washes. There are also clusters of small, light purple flowers and some larger, more defined purple blossoms. The overall style is delicate and artistic, with a focus on natural elements.

# **Яркие краски Италии в стиле Work5**



## Почему выбрали этот салат?

Итальянский салат - это целая кулинарная композиция в одной тарелке. Изысканные продукты, невероятные сочетания ингредиентов и яркие вкусовые оттенки... Оно не только придает блюду особые вкусовые качества, но и делает его легким, воздушным.

\*сочетание ингредиентов зависит от вашей фантазии :)

Такой салат способен удивить даже самого прожженного гурмана. Салат легкий в приготовлении и не требует использования дорогостоящих ингредиентов.



# Ингредиенты:



Утка, 2  
грудки



Зеленое  
яблоко



Перцы 2шт.



Красный лук



Апельсин



Мандарин



Лепестки  
миндаля



Оливковое  
масло

КБЖУ: Б ... У ... Ж ... ..ккал

Готовили так: (фото нарезки овощей)



1. Подготовка грудки: ...
2. Перцы и лук, нарезаем полосками, откладываем в сторону
3. Принимаемся за фрукты. Мандарин и апельсин очищаем от кожуры и очищаем от пленок (ювелирная работа);
4. Листья салата промываем и откладываем.

Собираем:

На блюдо раскладываем листья салата, далее добавляем нарезанные овощи и фрукты (перец-яблоко-лук-апельсин), по бокам добавляем мандарины и самое главное утка, утку укладываем на листья салата (?), сверху добавляем ароматное масло и лепестки миндаля.

Салат готов

Вот что у нас получилось:



Итоговая стоимость салата получилась:





Bon Appetit

Grazie!

