

The background is a soft watercolor illustration of various plants. It features several green leaves of different shapes and sizes, some with prominent veins. There are also clusters of small, light green flowers and a few larger, delicate purple flowers. The overall style is gentle 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 ... Жккал



Готовили так: (фото нарезки овощей)



1. Подготовка грудки: ...
2. Перец 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 получилось:





Bon Appetit

Grazie!

