

Салат из редьки с говядиной и карамелизованным луком



1 ч 30 мин



3 порции



12 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	399 Ккал
Белки:	11.0 грамм
Жиры:	34.3 грамм
Углеводы:	12.3 грамм

Ингредиенты

Категории: [Салаты](#)

Ингредиент	Кол-во
Майонез	1 столовая ложка
Растительное масло	2 столовые ложки
Сахар	2 чайные ложки
Морская соль	по вкусу
Черный перец горошком	4 штуки
Лук репчатый	1 головка
Редька	1 штука
Лимонный сок	2 столовые ложки
Лавровый лист	2 штуки
Говядина	150 г
Вода	1 л
Подсолнечное нерафинированное масло	2 столовые ложки

Инструкция

1. Отварить кусок говядины с лавровым листом и перцем.
2. Обжарить мелко нарезанный лук в растительном масле с сахаром до карамельного цвета
3. Натереть редьку в крупную терку
4. Приготовить заправку, для чего смешать майонез, лимонный сок и подсолнечное масло и взбить вилкой до однородности.
5. Выложить в салатник редьку, посыпать солью, полить заправкой. Сверху положить лук и говядину, нарезанную тонкими ломтиками.