

Salata de fasole rosie cu ridichi si ceapa verde



Am revenit cu reteta de salata promisa, dragilor, o salata de fasole rosie cu ridichi si ceapa verde, pe care o puteti prepara atat in post cat si in oricare alta zi in care va este pofta de o salata rapida si satioasa! Noi am savurat-o cu **focaccia** dar si o portie de **cartofi crocanti** ar fi la fel de bineveniti! ☐

Ingrediente:

- o conserva de fasole rosie boabe (kidney), 400-420 g
- 2 fire de ceapa verde
- 4, 5 ridichi (mai maricele)

Pentru dressing:

- 6, 7 linguri ulei
- 2 linguri otet
- 1 lingurita zahar
- sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Se scurge fasolea, se amesteca intr-un bol cu ceapa verde taiata in inele si ridichile taiate in felii subtiri; se toarna dressingul (sosul vinegreta) si se amesteca bine. Salata se lasa cel putin 15 minute sa stea, la rece sau la temperatura camerei, dupa care se poate servi.

E incredibil de gustoasa!!!



Mai ales cu felii calde de focaccia!!!! ☐



Salata de ridichi cu chefir



Am revenit cu salata de ridichi cu chefir pe care v-am promis-o si pe care am savurat-o alaturi de **puiul zemos**, facut in lut, si de prea-gustosii **cartofi crocanti**.

E o salata usoara, cu un gust absolut minunat, asa ca v-o recomand cu toata...pofta ☐

Noi am avut ridichi din propria gradina, astfel incat gustul ei bun s-a transformat din *doar bun* in *incredibil de bun* :)))

Ingrediente:

- 8 ridichi de luna
- 300 g. ceapa alba
- 200 ml. chefir
- 1 lamaie
- 30 g. zahar
- 30 g. mustar
- 2 rosii
- 1 legatura ceapa verde
- sare, piper

Iata-le, ridichile care se-ncapataneaza sa iasa, zi de zi, spre marea noastra incantare:



L-am prins si pe tati meu drag in toata povestea asta, caci el le-a ingrijit:



...si tot el, harnicutul, le-a si strans ☐





Si-acum sa preparam salata: ridichile se curata, se spala si se taie felii:



Ceapa se curata, se spala si se taie rondelule subtiri:



Se pun, apoi, in acelasi vas cu ridichile si se sareaza totul:



Chefirul se amesteca cu piperul macinat, zeama de lamaie, mustarul si zaharul:



Sosul de chefir se toarna apoi peste ridichile si ceapa, scurse de zeama:



Se aranjeaza salata in boluri:



Ceapa verde se taie inele...in forma de inimioare ar fi si mai grozav, hihi...



Salata se serveste ornata cu felii de rosii si presarata cu ceapa verde:



Chiar delicioasa!!!
Sper sa o incercati, daca nu anul asta, la anu', in primavara, neaparat!!! ☐