

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
- o lamaie
- 30 g zahar
- 30 g mustar
- 2 rosii

- 1 legatura ceapa verde
- sare si piper, dupa gust

Salata gata: frumos colorata si apetisanta! Sper sa o incercati, daca nu anul asta, la anu', in primavara, neaparat!!! ☐



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 ☐



Mod de preparare:

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



Ceapa se curata, se spala si se taie rondele 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:

Laura Sava



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



Laura Sava

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



Chiar delicioasa!!!