



Ингредиенты:

200 г черной редьки,

100 г моркови,

100 г свеклы,

50 г репчатого лука,

50-60 г растительного масла,

черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Татарская кухня не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современе

С некрупных круглых корнеплодов удалить ботву и корневые побеги, тонко срезать кожицу и обмыть холодной водой. Подготовленную редьку натереть на крупной терке, положить в салатник или глубокую тарелку. Затем добавить в охлажденную редьку отварные натертые морковь, свеклу и мелко нашинкованную капусту. Заправить салат сметаной или майонезом.