

Греческий салат с сыром МакМастер

Классический греческий салат готовят из огурцов, помидоров и сыра Фета. А заправляют солью и оливковым маслом. Часто в греческий салат добавляют сладкий перец.

А мы вместо сыра Фета использовали безбелковый сыр МакМастер, а сам салат подавали в сладком перце.



- время приготовления - 20 минут (без учета времени приготовления сыра)
- количество порций - 4-6
- не содержит глютена.

Для приготовления греческого салата нам понадобится:

Огурцы - 1 шт.

Помидоры - 2 шт. (среднего размера).

Оливки - 1 банка.

Оливковое масло.

Соль.

Сухой концентрат для приготовления сыра - 37 г. (1 упаковка).

Вода - 100 мл для сыра.

Приготовление:

1. Приготовление сыра:

Добавить в банку к 37 г. сухого концентрата для приготовления сыра 100 мл кипящей воды, быстро размешать вилкой для смачивания всей массы и домешать венчиком миксера на малой скорости в течение 1-2 минут до исчезновения комочков. Разгладить поверхность влажной ложкой, часто смачивая ее водой во избежание прилипания массы. Закрывать крышкой и оставить на 4-6 часов.

2. Приготовление салата:

Порезать кубиками огурцы, помидоры, приготовленный сыр. Добавить оливки без косточек, посолить, заправить оливковым маслом и все перемешать.

3. Сладкий перец разрезать пополам, очистить от семечек и выложить в него салат.

Приятного аппетита!