

# ЛЕТНИЙ САЛАТ с картофелем фри, мясом и медом

Хедай Офаим



Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

## Ингредиенты

500 г говядины, нарезанной  
очень тонкими ломтиками

½ стакана меда

4 зубчика чеснока

1 острый зеленый перец

4 картофелины

¾ стакана оливкового масла  
extra virgin для жарки

12 стеблей зеленого лука

4 огурца

10 редисок

6 стеблей сельдерея

1 красная луковица

сок 1 лимона

соль и свежемолотый черный  
перец

## Приготовление

- Сложите ломтики мяса в миску. Полейте медом, добавьте чеснок, очень мелко нарезанный или растертый в пасту. Острый зеленый перец нарежьте тонкими кружками, добавьте к мясу и тщательно перемешайте, чтобы мед и чеснок равномерно покрыли все кусочки. Отставьте в сторону.
- Картофель хорошо вымойте и нарежьте тонкими ломтиками размером примерно 3×3 см. Разогрейте оливковое масло в широкой сковороде и обжарьте картофель до золотистой корочки. Выложите на решетку или бумажное полотенце и слегка посолите.
- В ту же хорошо разогретую сковороду переложите замаринованное мясо и быстро обжарьте его, постоянно помешивая, лишь до смены цвета – мед должен закипеть, но мясо не пересохнуть.
- Пока жарится мясо, подготовьте салат. Зеленый лук нарежьте кусочками длиной около 2 см. Огурцы разрежьте вдоль пополам, ложкой удалите семена и нарежьте половинки диагональными ломтиками толщиной около ½ см. Редис нарежьте тонкими кружками. Красный лук разрежьте вдоль на четверти и нарежьте тонкими полосками. Стебли сельдерея нарежьте тонко, листья порежьте крупно.
- Сложите все овощи в большую миску, приправьте солью, черным перцем и лимонным соком. Добавьте горячее мясо и аккуратно перемешайте. Перед самой подачей добавьте картофель фри и еще раз осторожно перемешайте.

Подавайте сразу, желательно с бокалом хорошо охлажденного белого вина.