**Рецепт салата с огурцами и морковью по-корейски**

**Ингредиенты**

Огурцы свежие – 5 шт.

Морковь – 1 шт.

Помидоры – 3 шт.

Сладкий болгарский перец – 2 шт.

Зелёный лук – 1 пучок

Укроп – 1 пучок

Кинза – 1 пучок

Чеснок – 2 зубчика

Растительное масло – 50 г

Соевый соус – 1 ст. л.

Уксус 9% - 1 ч. л.

Паприка сладкая – 1 ч. л.

Приправа для корейской моркови – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Острый перец чили – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат с огурцами и морковью по-корейски? Сначала подготовим продукты. Огурцы среднего размера моем, удаляем кончики, разрезаем на 2 или 3 части, в зависимости от длины, затем пополам и на ломтики длиной 2-2,5 см, как на фото. Отправляем в миску, в которой будем собирать салат.

**Шаг 2**

Морковь чистим, моем и натираем тонкой соломкой на тёрке для корейской моркови. Отправляем к огурцам.

**Шаг 3**

Сладкий болгарский перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку, семена и перегородки. Нарезаем соломкой как можно тоньше и отправляем к овощам.

**Шаг 4**

Зелёный лук моем и нарезаем длинными перьями в 1,5-2 см, как огурцы. Перекладываем в миску.

**Шаг 5**

Помидоры моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и вырезаем мякоть с семенами. Нарезаем соломкой и отправляем в салатник.

**Шаг 6**

Очищенные зубчики чеснока измельчаем. Кинзу и укроп тщательно моем, удаляем грубые стебли и мелко нарезаем. Также отправляем в салатник.

**Шаг 7**

Перемешиваем ингредиенты в миске, добавляем паприку, острый перец по вкусу и приправу для корейской моркови.

**Шаг 8**

Затем вливаем уксус, соевый соус и растительное масло. Всё тщательно перемешиваем. При необходимости добавляем соль по вкусу.

**Шаг 9**

Готовый салат с огурцами и морковью по-корейски перекладываем на порционные тарелки и кушаем сразу, не храня в холодильнике. Салат получился очень вкусный, насыщенный и пикантный.

Приятного аппетита!