



# Salată de carne

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 10 min

Dimensiunea porției 10 porții

## Ingredient

- 250 g cârnați de carne, în bucăți
- 120 g castraveți murați
- 150 g brânza de vaci cu conținut scăzut de grăsimi
- 100 g smântână
- 60 g Apă de castravete murat
- 1 Vârf de zahăr
- ¼ linguriță de sare
- 3 Preț piper

## Pregătire

1. Puneți cârnații de carne și castraveții în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 secunde / viteză 5** și împingeți în jos cu spatula.
2. Se adauga branza de vaci, smantana, apa de castravete, zaharul, sarea si piperul, se amesteca timp de **15 secunde / nivel 3**, se condimenteaza dupa gust si se pune la frigider pana se consuma. Serviți salata de carne cu o gustare consistentă.

## Elemente utile

Frigider

## Sugestii & Sfaturi

- Alegeți un cârnaț de carne premium, cum ar fi cârnații din carne de șuncă.
- Berea de grâu merge bine cu ea.
- Puteți înlocui jumătate din smântână cu maioneză.
- **Cârnați și salată de brânză:** Se înlocuiesc 100 g de cârnați cu 100 g de brânză semi-tare (de exemplu, Emmental, Gouda de vârstă mijlocie sau Gruyère) și se reduce cantitatea de smântână la 50 g.

## Pregătire

- 1** Puneți cârnații de carne și castraveții în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 secunde / viteză 5** și împingeți în jos cu spatula.
- 2** Se adauga branza de vaci, smantana, apa de castravete, zaharul, sarea si piperul, se amesteca timp de **15 secunde / nivel 3**, se condimenteaza dupa gust si se pune la frigider pana se consuma. Serviți salata de carne cu o gustare consistentă.