

Состав:

 $\frac{1}{2}$ корня дайкона (примерно 300 - 400г)

1 небольшой болгарский перец

2 огурца

1 морковь
4-5 веточек укропа
СОЛЬ
черный молотый перец
Для заправки:
2-3 ст.л. оливкового масла Extra Virgin
Рецепт салата с дайконом:

Корень	дайкона и	морковь	очистить,	промыть	и натереть	ь на крупної	і терке.	Терть	ΝΙ
дайкон	поместить	в миску,	хорошо по	солить и	оставить н	ıa 5-10 мину	т, после	чего	отжать
и слить	COK.								

Болгарский перец, огурцы и укроп промыть и обсушить. У болгарского перца удалить плодоножку и семена; перец нарезать тонкой соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Укроп мелко порубить.

Все компоненты салата смешать, добавить черный молотый перец по вкусу, при необходимости - досолить. Салат заправить оливковым маслом.

Приятного аппетита!