

# Ridichi, Ceapă, Mărar – Salata perfectă pentru Friptură, e gata în 5 Minute



## Salată de ridichi



Încearcă salata de ridichi cu mărar și ceapă – crocantă, aromată și gata în 5 minute! Ridichile aduc proșteime, ceapa un strop de iuteală, iar mărarul completează totul cu gust de primăvară. Perfectă ca garnitură sau salată principală – poți adăuga lămâie, iaurt sau brânză pentru un plus de savoare.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 500 g ridichi
- 5-6 fire ceapă verde
- 1 legătură mărar
- 100 ml ulei
- 25 ml oțet
- 1/2 linguriță piper
- 2-3 g sare

1. Spală bine ridichile și rupe-le în bucăți mai mari sau

mai mici direct pe tocător, pentru un aspect rustic și pentru a se marina mai ușor.

2. Toacă o legătură de ceapă și o mână bună de mărar proaspăt cules.
3. Amestecă într-un bol mare ridichile rupte, ceapa tocată și mărarul.
4. Adaugă după gust: sare, piper proaspăt râșnit, oțet de mere (aproximativ 25 ml, dar ajustează după preferință), ulei de măsline (aproximativ 100 ml), 2 căței de usturoi zdrobiți (sau mai mulți, după gust), 1 lingură de miere (preferabil mierea rămasă pe fundul borcanului).
5. Amestecă bine, de jos în sus, până ce mierea se topește și ingredientele se combină uniform.
6. Lasă salata la rece timp de cel puțin 30 de minute pentru a se marina și a-și intensifica aromele.