



Салат из телятины с помидорами черри и пармезаном

250 г телятины, 60 г листьев салата, 100 г помидоров черри, 10 г сыра пармезан, 1 ч. ложка сока лимона, 2 ч. ложка оливкового масла. Для заправки: 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки бальзамического уксуса, ½ ч. ложки сахара, соль по вкусу, черный молотый перец по вкусу.

Телятину вымыть, нарезать тонкими ломтиками, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом и соком лимона, оставить мариноваться на полчаса. Обжарить на сковороде в небольшом количестве масла с каждой стороны 2–3 минуты, посолить. В миску влить оливковое масло и бальзамический уксус, добавить сахар, соль и перец, тщательно смешать венчиком. Помидоры вымыть и надрезать. Салатные листья вымыть и дать воде стечь. Выложить их на плоскую тарелку. Сверху положить ломтики телятины и помидоры, сбрызнуть заправкой. Посыпать тертым пармезаном.