Салат из овощей с Вешенками и кусочками свинины с кунжутной заправкой

Состав:

Свинина окорок - небольшой кусок (250-300гр.)
Листовой салат – один пучок
Грибы вешенки – 1 упаковка (300гр.)
Помидоры Черри - упаковка (250гр.)
Перец болгарский - 2 шт.
Кунжут
Масло растительное
Соус соевый
Соль, перец
Чеснок

Приготовление:

1. Грибы Вешенки крупно нарезать и обжарить на сковороде до готовности

2. Мясо нарезать на кусочки толщиной 2 см.

3. Затем мясо отбить и мариновать с соевым соусом, кунжутом и чесночком

4. Пока маринуется мясо мы подготовим заправку, для её приготовления возьмём растительное масло 5ст. ложек, соевый соус 1ст. ложка, щепотку кунжута, зубчик чеснока, перемешаем перед подачей к столу

5. Затем нарезать овощи перец болгарский соломкой, помидоры черри половинки, листья салата рву руками крупно

6. Пока подготовила заправку и порезала овощи (20 мин.), мясо промариновалось, я его обжариваю на раскаленной сковороде

7. Приступаем к сбору салатика: на тарелку выкладываем кусочки обжаренного мяса

8. затем выкладываем грибы

9. Далее раскладываем подготовленные овощи с листьями салата

10. Поливаю нашей заправочкой

11. Ждём гостей ! Приятного АППЕТИТА: