

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пита – 3 шт.
- Свекла, морковь – по 1 шт.
- Сыр твердый – 50 г.
- Китайская капуста – 1–2 листа
- Стебель сельдерея – 5–6 ломтиков
- Йогурт натуральный/сметана – 2 ст. л.
- Лимон - 1 шт.
- Помидор, огурец – по 1 шт.
- Укроп – 2 веточки



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



- 1 Заранее отвариваем свеклу и морковь;
- 2 Подготовим начинку – нарезаем огурец, помидор и сельдерея кубиками и складываем в миску;
- 3 Вареные свеклу и морковь также нарезаем кубиками и добавляем в начинку;
- 4 Китайскую капусту мелко нарезаем, с укропом делаем то же самое;
- 5 Сыр также нарезаем кубиками;
- 6 Берем лимон (нам понадобится небольшая его часть) выдавливаем сок в миску с начинкой;
- 7 Заправляем начинку сметаной, добавляем соль по вкусу и тщательно перемешиваем;
- 8 Берем питу, отрезаем небольшой кусочек и раскрываем так, чтобы получился кармашек;
- 9 Наполняем кармашки начинкой и красиво выкладываем на украшенную зеленью тарелку.