**Раздаточный материал**

**САЛАТ ИЗ ОДУВАНЧИКА**

100 г листьев одуванчика, 50 г зеле­ного лука, 25 г петрушки, 15 г рас­тительного масла, соль, уксус, пе­рец, укроп по вкусу, 1 яйцо. Листья одуванчика выдержать в под­соленной воде 30 минут, затем из­мельчить. Нарезанные петрушку и зеленый лук соединить с одуванчи­ком, заправить маслом, солью, уксу­сом, перемешать и посыпать сверху укропом, украсить вареным яйцом.

**САЛАТ ИЗ ОДУВАНЧИКА**

100 г листьев одуванчика, 50 г зеле­ного лука, 25 г петрушки, 15 г рас­тительного масла, соль, уксус, пе­рец, укроп по вкусу, 1 яйцо. Листья одуванчика выдержать в под­соленной воде 30 минут, затем из­мельчить. Нарезанные петрушку и зеленый лук соединить с одуванчи­ком, заправить маслом, солью, уксу­сом, перемешать и посыпать сверху укропом, украсить вареным яйцом.

**САЛАТ ИЗ ОДУВАНЧИКА**

100 г листьев одуванчика, 50 г зеле­ного лука, 25 г петрушки, 15 г рас­тительного масла, соль, уксус, пе­рец, укроп по вкусу, 1 яйцо. Листья одуванчика выдержать в под­соленной воде 30 минут, затем из­мельчить. Нарезанные петрушку и зеленый лук соединить с одуванчи­ком, заправить маслом, солью, уксу­сом, перемешать и посыпать сверху укропом, украсить вареным яйцом.

**САЛАТ ИЗ ОДУВАНЧИКА**

100 г листьев одуванчика, 50 г зеле­ного лука, 25 г петрушки, 15 г рас­тительного масла, соль, уксус, пе­рец, укроп по вкусу, 1 яйцо. Листья одуванчика выдержать в под­соленной воде 30 минут, затем из­мельчить. Нарезанные петрушку и зеленый лук соединить с одуванчи­ком, заправить маслом, солью, уксу­сом, перемешать и посыпать сверху укропом, украсить вареным яйцом.