**Grandmother's Buttermilk Cornbread***This is my grandmother's cornbread recipe and it's the best - sweet and moist!*

Prep: 15 mins

Cook: 40 mins

Total: 55 mins

Servings: 9

Yield: 9 servings

**Ingredients**

Ѕ cup butter

⅔ cup white sugar

2 large eggs

1 cup buttermilk

Ѕ teaspoon baking soda

1 cup cornmeal

1 cup all-purpose flour

¼ teaspoon salt



**Directions:**

**Step 1**

Preheat oven to 375 degrees F (175 degrees C). Grease an 8 inch square pan.

**Step 2**

Melt butter in large skillet. Remove from heat and stir in sugar. Quickly add eggs and beat until well blended. Combine buttermilk with baking soda and stir into mixture in pan. Stir in cornmeal, flour, and salt until well blended and few lumps remain. Pour batter into the prepared pan.

**Step 3**

Bake in the preheated oven for 30 to 40 minutes, or until a toothpick inserted in the center comes out clean.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***Вальдорфский салат***

3 средних зеленых кисло-сладких яблока (подойдет Гренни Смит)

6 черешков сельдерея

50 грамм очищенных грецких орехов

10 крупных красных виноградин

2 стол. ложки майонеза

1 стол. ложка меда

***Приготовление***

С черешков сельдерея удалить жесткие основания и нарезать тонкой соломкой (можно нарезать кубиком).

Виноград нарезать на половинки.

Орехи обжарить на сковородке, остудить и нарезать.

С яблок удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой (яблоки в самом конце, чтобы не потемнели).

Все ингредиенты смешать в миске с майонезом и медом.

Посолить, можно и поперчить по желанию

Уложить горкой, украсить грецким орехом и виноградом.