Салат "Львёнок"  
Автор: Наталья Кондратюк  
  
Ингредиенты:  
Картофель (вареный) — 5 шт  
300 г вареной куриной грудки  
300 г грибов, обжаренных с луком до румяности (у меня шампиньоны)  
  
2 яйца   
150 г твердого сыра  
150 г майонеза  
  
Для украшения:  
1 огурец  
  
2 вареных больших моркови  
1-2 помидора   
1 яйцо  
Приготовление:  
Морковь отварить, очистить, натереть на терке.  
Куриную грудку отварить, охладить, мясо нарезать мелко.  
Сыр натереть на крупной терке.  
Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле.  
Выкладывать салат слоями в следующей последовательности:  
картофель, майонез,  
курица, майонез,   
морковь, грибы с луком, майонез,   
  
сыр, яйца, майонез.  
Морковь натереть на мелкой терке. На морковь выкладываем «гриву» из помидора или болгарского перца Носик- кусочек болгарского перца, можно взять корочку хлеба) Глазки и мордочка - белок. Зрачки, ресницы и усы - свежий огурец. Ушки - желток. Рот - болгарский красный перец. Вот такой вкусный и чудесный получился салатик) Приятного аппетита!

