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!

