Салат Мимоза  
  
Время приготовления: 30 минут  
  
Ингредиенты:  
  
Рыба консервированная — 1 банка  
Морковь — 2 шт.  
Картофель — 4 шт.  
Яйца куриные — 4 шт.  
Лук-порей — 2 шт.  
Майонез — по вкусу  
Соль — по вкусу  
  
Приготовление:  
  
1. Приготовьте ингредиенты.  
2. Сначала отварите картошку, морковь и яйца.  
3. Остудите и очистите овощи и яйца.  
4. Вилкой разомните рыбу. Если у вас рыба в воде, а не в масле, то можно добавить 1 ст.л. оливкового масла.  
5. На дно блюда выложите первый слой — рыбу. Смажьте небольшим количеством майонеза.  
6. Отделите белки от желтков.  
7. На слой рыбы натрите на мелкой терке белок.  
8. Смажьте его майонезом.  
9. Следующий слой — морковь. Натрите на мелкой терке и смажьте майонезом. Посолите.  
10. Следующий слой — мелко нарезанный лук. Также можно использовать зеленый лук.  
11. Лук не смазывайте майонезом, а натрите на мелкой терке следующий слой - картошку. Смажьте майонезом и посолите.  
12. Далее последний слой — желток. Также натрите его на мелкой терке, майонезом не смазывайте.  
  
Приятного аппетита!  
  
Автор рецепта: Лана Ру

