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

