

Салат «Анютины глазки»

Очень тонкий и приятный в плане вкусовых ощущений салат, дополненный милыми цветами из овощей – очаровательные анютины глазки очень умиляют!



1 копчёный куриный окорочок, 2 сырых яйца+2 ст. ложки молока, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, майонез, 150 г твёрдого сыра, зелень, 1 маленькая варёная свекла, 1 варёное яйцо – для украшения.

Копчёное куриное мясо нарезать соломкой.

Из теста на основе тщательно взбитых яиц и молока с добавлением соли и перца пожарить блинчики. Остудить и нарезать соломкой.

Лук нарезать полукольцами, пожарить на растительном масле, морковь также нарезать соломкой, обжарить, остудить.

Всё перемешать, заправить майонезом с мелко натёртым чесноком, сверху потереть сыр. Украсить листьями петрушки. Варёные морковь, свеклу и яйцо нарезать кружочками и выложить цветочки.

Теперь можно подавать салат к столу.