

Салат «Интересная история»

Этот салат поражает своей внешней воздушностью и вписывается в летнее застолье. Присоединение к замечательной вкусовой гамме орехового привкуса и изюмной пикантности поднимает аппетитный уровень этого рецепта к вершинам совершенства!



200 г варёной молочной колбасы, 2 свежих огурца, 150 г грецких орехов, 2 ст. ложки изюма без косточек, 2 варёных яйца, 2 крабовые палочки, 2 варёные картофелины, зелёный лук, зелень петрушки и укропа, майонез.

Нарезать мелкими кубиками картофель, молочную колбасу и огурцы. Натереть на средней тёрке варёные яйца и крабовые палочки.

Всё перемешать, добавить изюм, измельчённые грецкие орехи, мелко нарезанную зелень и майонез. Аккуратно всё перемешать.

Выложить салат горкой на блюдо, украсить измельчёнными орехами, огурчиками, зелёным луком, петрушкой – всей летней прелестью, которая окажется у вас под рукой.