

Салат « Красные щечки»



1 вареная свёкла, 3 вареные картофелины, 150 г твердого сыра, 3-4 вареных яйца, 1 вареная морковь, 200 г отварной постной свинины, 1 гранат, 50 г грецких орехов, зеленый горошек, майонез, 1 зубчик чеснока, соль.

Отварное мясо нарезать кубиками. Отварную свёклу, картофель, морковь и яйца натереть на крупной тёрке. Майонез смешать с натёртым зубчиком чеснока.

Салат выложить слоями, слегка присаливая каждый слой и промазывая майонезом.

Готовый салат украсить тёртым сыром, гранатом, капельками майонеза и зеленью.

Время приготовления 35 минут