

# Салат «Лисий хвост»

А теперь зовите детишек, чтобы вместе с ними пригласить в гости если не лисичку, то хотя бы её рыжий хвост.



**1 крупная селёдка, 400 г свежих шампиньонов, 1 головка репчатого лука, зелёный лук, 3 варёные картофелины, 4 варёных яйца, 4 варёные моркови, 250 г майонеза, растительное масло, соль по вкусу.**

Селёдку очистить, освободить от внутренностей, кожи и костей. Филе мелко нарезать. Грибы порезать, обжарить в растительном масле до готовности. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, с грибов и с лука удалить масло. Грибы и лук перемешать и посолить.

На плоское блюдо слоями выложить: филе селёдки, мелко нарубленный зелёный лук, картофель, натёртый на тёрке, смазать майонезом. Затем идут грибочки с луком, дальше – яйца, натёртые на тёрке (немного белка оставить для украшения), майонез и тёртая морковь.

Поверхность салата разровнять, кончик «хвоста» выложить белком.