

Салат «Мимоза»



1 банка консервированной рыбы в масле, 4 яйца, 300 г моркови, 300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, майонез, 200 г зелёного лука, зелени петрушки или укропа.

Морковь и картофель сварить до готовности. Овощи охладить и натереть на крупной тёрке. Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы, разделить белки от желтков. Белки мелко порубить. Репчатый лук очистить и мелко порезать. Отделить рыбу от заливки и размять её вилкой.

На дно салатника уложить тёртый картофель, рыбу и полить тонким слоем майонеза. Уложить слоями рубленые белки яиц, тёртую морковь, репчатый лук и картофель, промазывая каждый слой майонезом. Сверху полить оставшимся майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа, украсить варёными желтками.