

Салат «Русская красавица»



250 г филе грудки индейки, 2 картофелины, 150 г ветчины, 1 свежий огурец, 4 перепелиных яйца, 100 г твёрдого сыра, 150 г майонеза, соль, зелень, 1 помидор.

Для украшения: дайкон, маслины, зелень петрушки, ягоды клюквы.

Картофель сварить, охладить, натереть на крупной тёрке. Филе индейки отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать мелкими кубиками. Ветчину, огурец и помидор отдельно нарезать небольшими кубиками. Перепелиные яйца сварить, остудить, очистить от скорлупы и натереть на крупной тёрке.

На тарелке тонкой струйкой майонеза нарисовать контур кокошника или короны.

Салат выложить на тарелку слоями по контуру, смазывая каждый слой майонезом. **Последовательность салатных слоёв:** тёртый картофель, кубики ветчины, кубики свежего огурца, тёртые яйца, кубики филе индейки, тёртый сыр, измельчённый помидор. Стоит отметить, что яйца и сыр лучше тереть непосредственно перед укладкой в салат. Тогда «Русская красавица» получится ещё нежнее и пушистее. Каждый слой присаливать по вкусу.

Сделать украшение «кокошника» или «короны» из маслин, зелени петрушки, ягод клюквы или брусники. Из дайкона вырезать

снежинки.

Готовый салат поставить в холодильник для пропитки на 25-30 минут.

Время приготовления 70 минут