

Салат «Уральские самоцветы»



Очень вкусный салат, нестандартный и достаточно простой в «общении» с хозяйкой. На столе он всегда улетучивается в первую очередь. И долго потом парит в приятных воспоминаниях едоков.

100 г солёной красной рыбы, 3 варёные картофелины, 3 варёных яйца, 150 г твёрдого сыра, 150 г крабовых палочек, майонез, зелень петрушки.

Отварить картофель и яйца, очистить.

Отдельно нарезать на мелкие кубики картофель, сваренные вкрутую яйца, крабовые палочки и красную рыбу. Твёрдый сыр натереть на тёрке.

Салат выложить слоями, промазывая каждый слой майонезом.

Слои надеются расположиться так: картофель, яйца, крабовые палочки, натёртый сыр. Сверху уложить кусочки рыбы.

Поставить заветный салатный шедевр в холодильник на 2 часа.

Украсить полосками сыра, зеленью петрушки, цветком из редиски.

Вот какой у нас салатик – ну прямо самоцвет!

