

Салат «В компании кальмарами»

400 г кальмаров, 5 картофелин, 2 луковицы, зелёный лук, столовый 3% уксус, растительное масло, молотый черный перец, соль – по вкусу.

Отварное филе кальмаров нарезать соломкой. Сваренный «в мундире» картофель охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами.

Всё осторожно перемешать, заправить растительным маслом, солью, молотым перцем. По вкусу добавить уксус.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанным зелёным луком, украсить веточками укропа.