

Салат «Снегирёк»



1 банка консервированной горбуши или тунца, 1 головка репчатого лука, 200 г отварного риса, 4 варёных яйца, 100 г твёрдого сыра, 250 г майонеза, 1 маленькая баночка маслин без косточек, 1 красный болгарский перец или помидор, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Рыбу размять вилкой и смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Яичные желтки отделить от белков. И желтки, и белки отдельно натереть на тёрке.

На плоское блюдо выложить компоненты слоями, придав салату нужную форму (у нас с вами – снегирь). Каждый слой не забывать промазывать майонезом.

Слои в порядке очередности: рыба с луком, тёртый желток, варёный рис.

Ну а теперь сделать разметки и украсить «снегиря»: голова, крыло, хвост – измельчённые маслины, грудка –

измельчённый красный болгарский перец, остальное – натёртый на мелкой тёрке белок.

Теперь «снегирь-снегирёк» готов к полёту на ваш стол!