

Салат фасолевый с грибами



2 средние моркови, 1 большая головка репчатого лука, 1 банка консервированной красной фасоли, грибы, 1 варёное яйцо, зелень, майонез.

Морковь потереть на «корейской» тёрке, репчатый лук нарезать полукольцами. Морковь, лук и грибы (кому какие нравятся – лисички, белые, опята, шампиньоны) обжарить по отдельности на растительном масле. Фасоль промыть.

Смешать все подготовленные ингредиенты, заправить майонезом. Выложить в салатник. Сверху посыпать измельчённой зеленью. Украсить натёртым на тёрке яйцом (натереть отдельно желток и белок). Завершить композицию, оформив листочками петрушки и вырезанной хризантемой из лукавицы.