

Салат «Цветочный»



200 г крабовых палочек, 50 г отварного риса или рисовой лапши, 3 сырых яйца, 1 головка репчатого лука, 0,5 банки консервированной кукурузы, майонез.

Для украшения: 1 свежий огурец, 2 варёных яйца, красная часть крабовых палочек.

Яйца взбить, приготовить из них омлет и нарезать его соломкой. Крабовые палочки разморозить и также порезать соломкой. Репчатый лук порезать мелкими кубиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить отварной рис или рисовую лапшу, хорошо перемешать, по вкусу посолить и заправить майонезом.

Выложить салат на блюдо, посыпать по краю тёртым желтком, а в центре – тёртым белком. Украсить цветочками из огурца и крабовых палочек, зеленью. Красота!

Время приготовления 30 минут