Оливье

Автор: Мухаббат
15.12.2011 09:04 - Обновлено 12.01.2012 10:04



Как ни крути, но не один мой новогодний стол не обходится без салата «Оливье». Классика жанра, что называется. Предлагаю свой вариант приготовления и украшения этого салата.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 средние картофелины

1 морковь

2 яйца

2-3 солёных огурца

1 свежий огурец

200 гр. консервированного горошка

3 ломтика колбасы

2 ст.л. густого майонеза

1 ст.л. сметаны

0,5 ч.л. столовой горчицы

соль

веточки зелени для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель и морковь вымыть и, не очищая от кожуры отварить в воде до готовности. Остудить. Очистить от кожуры. Овощечисткой с моркови нарезать 3-4 пластинки, отложить их для украшения. Оставшуюся часть моркови и картофель нарезать средним кубиком. Выложить в чашку.

Яйца также отварить до готовности (минут 5-6). Опустить в холодную воду на несколько минут, затем очистить от скорлупы. Нарезать кубиком и добавить к картофелю и моркови.

Со свежего огурца с обеих сторон тоже овощечисткой нарезать несколько пластин для украшения, оставшийся огурец порезать мелким кубиком.

Колбасу и солёные огурцы тоже нарезать средним кубиком. С горошка слить жидкость, несколько горошин отложить для украшения. Все ингредиенты добавить в чашку и перемешать ложкой. Добавить майонез, сметану и горчицу, перемешать. Попробовать на соль, при необходимости подсолить.

Я выкладываю салат при помощи кулинарного кольца порционно, но можно выложить весь салат на блюдо. Для этого, выложить весь салат в круглую чашку, слегка утрамбовать, сверху накрыть сервировочной тарелкой и перевернуть, снять круглую чашку. При необходимости подкорректировать получившуюся форму ложкой. Наструганные пластинки огурца сложить пополам (т.е. просто соединить два конца, оставив серединку округлой формы) и выложить внахлёст по одному краю салата, между огурчиками выложить горошины. Из морковных пластинок сделать розочки (просто обвить пластинку вокруг своей оси). Водрузить их на верхушку салата и украсить веточками зелени.

{jcomments on}