

## Салат "Мимоза"

Автор: Мухаббат

10.01.2012 07:59 - Обновлено 10.01.2012 08:10

---



*Конечно же, и в моём арсенале рецептов должен быть этот чудесный салат. Классический салат в новой подаче порадует глаз всем, для кого вы его приготовите. Если нет в наличии кулинарного кольца, то можно в ход пустить пустую 1,5 литровую пластиковую бутылку (баклажку), просто отрезать её посередине, выбрав подходящую для вас высоту.*

## **Салат "Мимоза"**

Автор: Мухаббат

10.01.2012 07:59 - Обновлено 10.01.2012 08:10

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**на 2 порции:**

**1 банка (180 гр.) консервированной натуральной горбуши (без масла)**

**2 средних картофеля**

**2 яйца**

**2 моркови**

**1 пучок зеленого лука (только белая часть)**

**4 ст.л. майонеза (или по вкусу)**

**СОЛЬ**

## Салат "Мимоза"

Автор: Мухаббат

10.01.2012 07:59 - Обновлено 10.01.2012 08:10

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель и морковь вымыть и, не очищая отварить до готовности. Остудить, очистить от кожуры и, не смешивая натереть на крупной тёрке.

Яйца отварить в течение 5-6 минут. Выложить в холодную воду минуты на 3, затем очистить от скорлупы. Отделить белки от желтков и отдельно натереть на мелкой тёрке.

Лук (только белую часть) вымыть и тонко нарезать.

С горбуши слить жидкость и при помощи ножа (или вилки) разделить филе на средние кусочки (если имеются косточки и кожа, то удалить).

## Салат "Мимоза"

Автор: Мухаббат

10.01.2012 07:59 - Обновлено 10.01.2012 08:10

---

На сервировочное блюдо выложить кулинарное кольцо. В него выложить часть рыбы, слегка утрамбовать при помощи ложки, посыпать луком, сверху выложить слой моркови, утрамбовать, по желанию можно посолить, выложить ложку майонеза и разровнять.

Следом выложить слой картофеля, посолить, затем снова слой майонеза. Посыпать белком, снять аккуратно кулинарное кольцо и посыпать желтком.

Украсить пёрышками зелёного лука.

*Так же выложить и вторую порцию.*

{jcomments on}