

Салат слоеный

Written by Administrator

Tuesday, 03 July 2012 09:04 - Last Updated Tuesday, 18 December 2018 18:39



Для приготовления **этого салата** необходимо отварить 14 штук средних картофелин (варить в кожуре), охладить, очистить.

Нарезать его мелкими кубиками. Также нарезать 200г крабового мяса и такое же количество ветчины.

Две красные луковицы очистить, часть нарезать кольцами, другую часть измельчить.

Два красных сладких перца вымыть, удалить семена, нарезать несколько колец для украшения, остальное мелко измельчить.

Также мелко нарезать одну банку консервированных шампиньонов, банку оливок -колечками.

Салат выкладывается слоями:

1 слой - картофель,

2 слой - лук,

3 слой - крабовое мясо,

4 слой - ветчина,

5 слой - грибы,

6 слой - опять картофель,

7 слой - ветчина,

8 слой - крабовое мясо,

затем сладкий перец.

Каждый слой промазывать майонезом, кроме самого последнего. Можно в майонез

Салат слоеный

Written by Administrator

Tuesday, 03 July 2012 09:04 - Last Updated Tuesday, 18 December 2018 18:39

добавить одну чайную ложку лимонного сока, тогда он будет нежнее.

Кольца лука, чтобы убрать горечь, можно на две минуты опустить в кипяток. Украсить салат по желанию можно сладким перцем, луком, оливками, зеленью петрушки, грибами. go to [Dumps shop](#)