

detkityumen.ru

ЛЮБИМЫЙ САЛАТ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Колбаса полукопченая 200 гр.

Сыр 200 гр.

Яйцо 4 шт.

Лук 1 шт.

Грецкий орех 50 гр.

Майонез 100 гр.

Чеснок 2 зубчика.

Грибы шампиньоны 200 гр.

Приготовление:

Никакое торжество, а тем более и празднование нового года не обходится без вкусных салатов! Они не только украшают стол, но и радуют гостей своим изяществом. Но выбрать какой-то рецепт из огромного разнообразия непросто. Очень важно, чтобы салат был вкусным, праздничным и доступным.

Сегодня хочу вам предложить слоеный салат с копченой колбасой, грибами, сыром, яйцом и орехами. На мой взгляд, это один из лучших вариантов для праздничного стола. В этом салате все ингредиенты идеально сочетаются друг с другом, поэтому это блюдо понравится всем. Он отлично подойдет для новогоднего праздника !!! Его можно приготовить в маленьких салатниках и подать гостям индивидуально, а можно поставить на стол в большом блюде.

Для того, чтобы приготовить слоеный салат, необходимо в первую очередь отварить яйца вкрутую, дать им остыть и натереть на мелкой терке.

Затем нужно нарезать грибы и лук, все это обжарить на растительном масле до готовности и остудить.

Далее необходимо колбасу нарезать небольшой тоненькой соломкой, а сыр натереть на мелкой терке.

Грецкие орехи нужно обжарить на сковороде без масла и измельчить немного.

Также необходимо приготовить соус, смешав майонез и измельченный чеснок.

Теперь можно приступить к формированию салата. Все ингредиенты нужно выкладывать слоями.

Первым слоем необходимо положить колбасу, смазать майонезным соусом. Затем выложить жареные грибы с луком, опять смазать соусом. Далее положить сыр, снова смазать майонезным соусом. Последним слоем выложить яйца и сверху опять соус. В завершение салат посыпать грецким орехом.

Блюду дать настояться в холодильнике пару часов можно подавать на стол.

Еще больше рецептов Вы можете найти на канале YouTube От яйца До яблоч.

28.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/640/