

Банкетный салат «Гнездо глухаря»

МАОУ»Технический лицей
Г.Сыктывкар
2018г.



Ингредиенты:

Грудка куриная, огурец свежий, лук репчатый, яйцо куриное, яйцо перепелиное, картофель сырой, масло оливковое, майонез, специи, зелень.



Отварная куриная грудка нарезается соломкой.



**Репчатый лук нарезается
полукольцами**



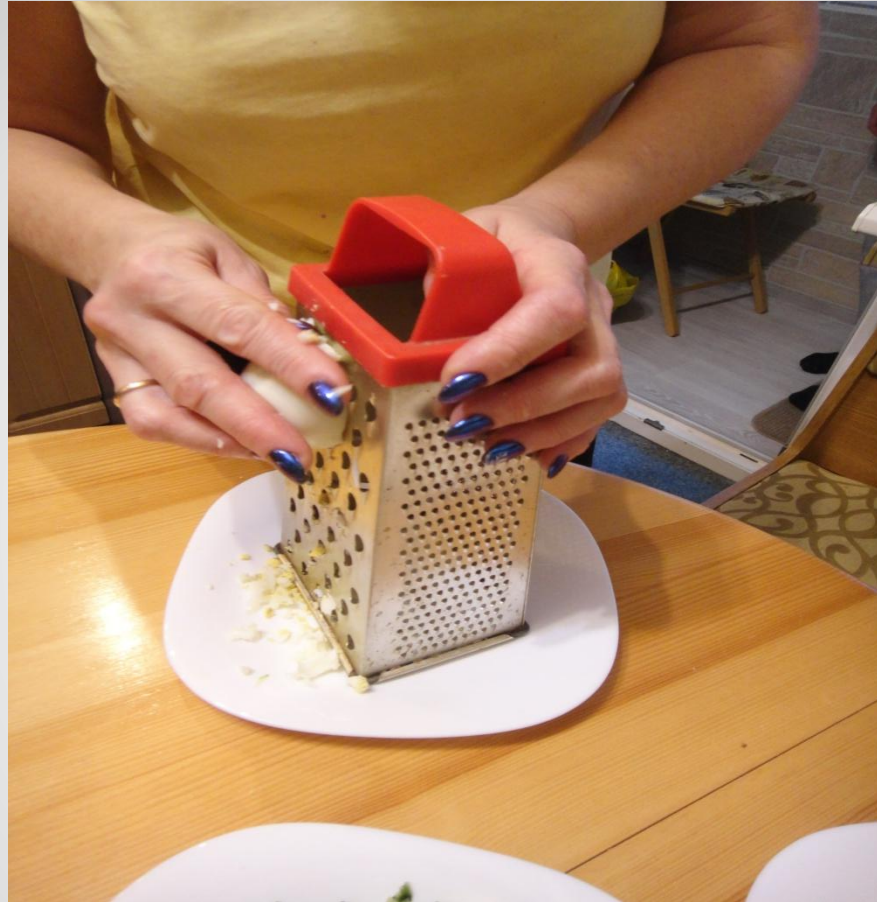
Картофель моем, чистим и нарезаем тонкой соломкой



**Картофель обжариваем во фритюре
на оливковом масле**



**Свежий огурец нарезается тонкой
соломкой**



Куриное яйцо натираем на крупной терке



Смешиваем подготовленные ингредиенты, заправляем майонезом



**Из получившегося салата
выкладываем «гнездо»**



Сверху выкладываем обжаренный картофель



Выкладываем «подушечку» из зелени



**На зелень выкладываем
перепелиные яйца**



Оформляем зеленью



Оформляем «птичкой»

● Приятного
аппетита